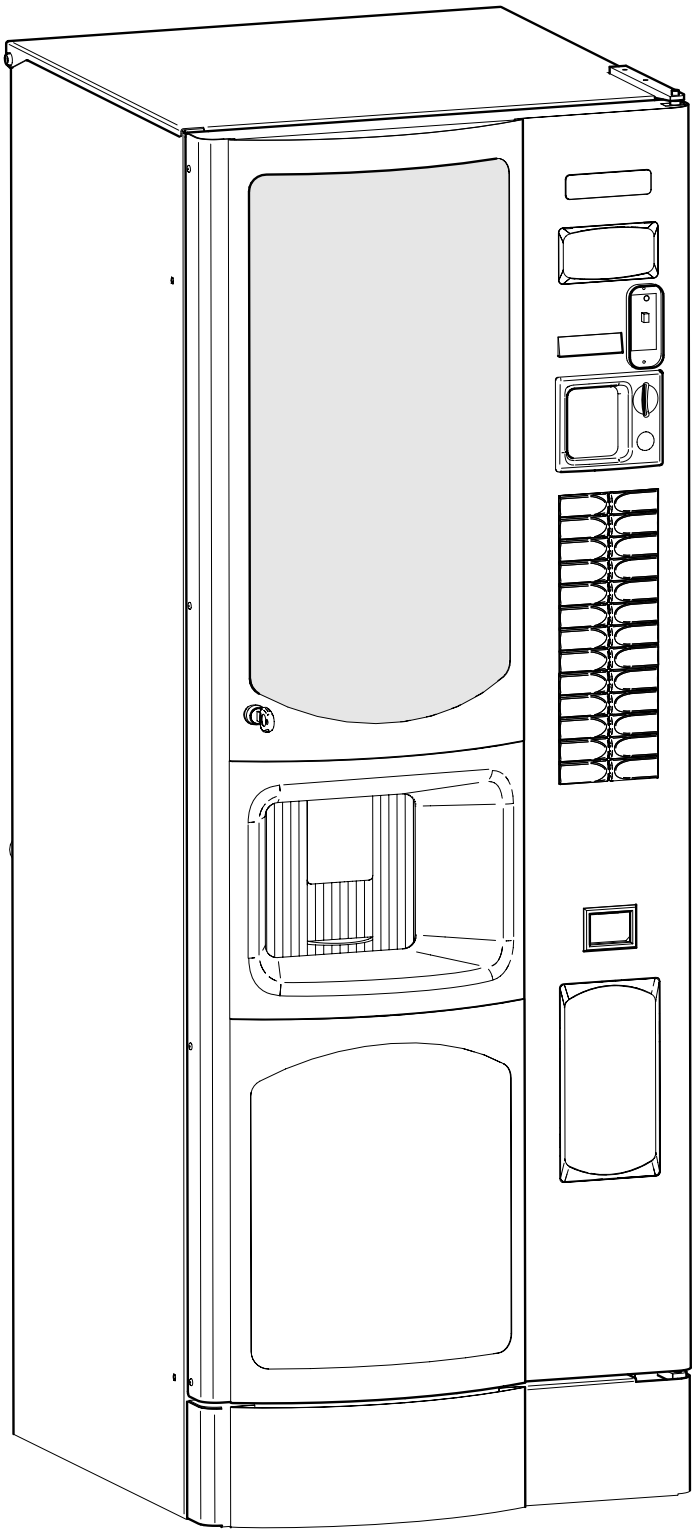
Bianchi
VENDING GROUP

MANUAL DE INSTALACION Y MANTENIMENTO



BVM971 - BVM951

CERT. N° 9105 BNVD

UNI EN ISO 9001: 2000

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

La firma Nuova Bianchi S.p.A., son sede en la calle Parigi nº 5 Zingonia – Bérgamo – Italia, en la persona de su Administrador Delegado, - Mariella Trapletti - declara que el distribuidor modelo

"BVM971-BVM951"

está conforme con las medidas de seguridad previstas por la directiva cons. 98/37/CEE del 22-06-1998 en sus capítulos 1-2-3-4- y relativos anexos 1-2-3-5 "Requisitos de seguridad y salud" y sucesivos.

Están aplicadas las disposiciones para la prevención y la eliminación de las radioperturbaciones en cumplimiento con las directivas CEE 89/336, CEE 93/68 y sucesivas y con el D.L. nº 476 y sucesivos, que prescriben la conformidad con las normas EN 55014 3ª ed., EN 55104, ENV 50141 y EN 61000.

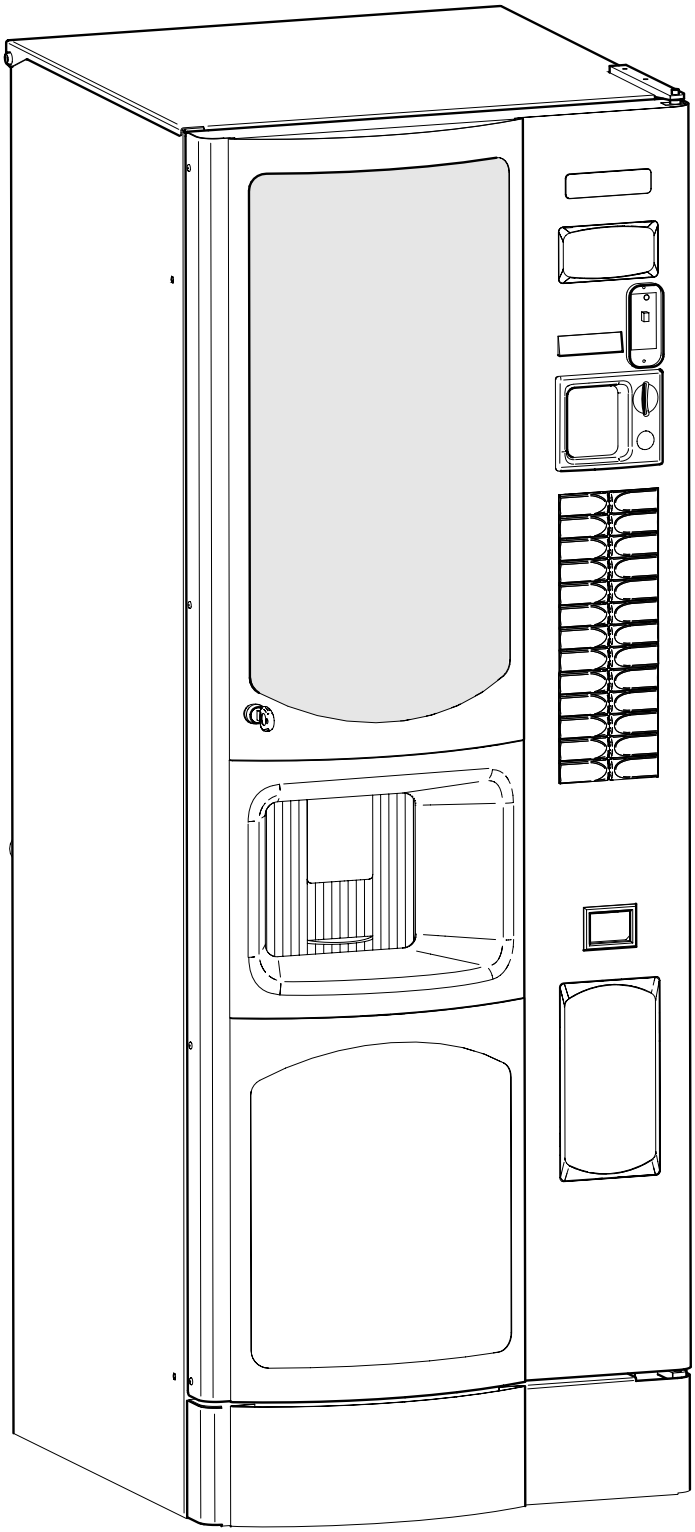
Las normas seguidas para las pruebas de idoneidad del contacto con las substancias alimenticias responden a las disposiciones del D.M. 21-03-1973 y sucesivas.

En general son aplicadas las directivas 90/128/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE y sucesivas. Las normas seguidas para las pruebas de seguridad de las partes eléctricas responden a las disposiciones del documento IEC 335-1.

El administrador Delegado

Mariella Trapletti

Zingonia (BG) - Italy
07/2004



BVM971 - BVM951

Bianchi
VENDING GROUP

BIANCHI VENDING S.p.A. - *Viale Parigi, 5-7-9*
24040 ZINGONIA DI VERDELLINO (BG) - ITALIA
Tel. 035 88 22 25 (ra) - Fax 035 88 33 04

ANTES DE UTILIZAR LA MAQUINA, LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UN CORRECTO EMPLEO SEGUN LOS REQUISITOS ESCENCIALES DE SEGURIDAD.

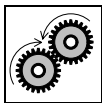
¡ATENCION! *Indicaciones importantes para la seguridad!*

LEER *atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en servicio.*

Antes de cualquier intervención de mantenimiento, cortar la alimentación eléctrica.

¡ATENCIÓN! : *máquina conectada a la tensión eléctrica*

¡ATENCIÓN! *: superficie de contacto* **MUY CALIENTE***.*



¡ATENCIÓN! *Piezas en movimiento*

Indicación de toma en tierra

ADVERTENCIAS

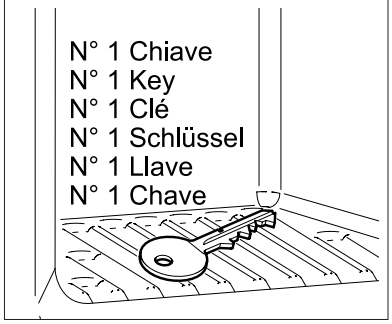
ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN

Se define como encargado de la manutención a la persona que se ocupa de cargar los recipientes para el producto soluble, el azúcar, el café, las paletinas y los vasos.El encargado de la manutención debe además ocuparse de la limpieza del distribuidor (véanse las operaciones indicadas en el capítulo 7.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.

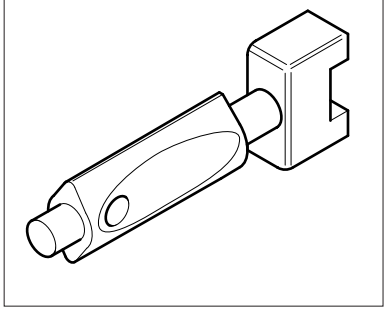
TÉCNICO INSTALADOR

Se define como técnico instalador a la persona encargada de la instalación del distribuidor automático, de la puesta en funcionamiento y de la programación de las funciones.Todas las operaciones de calibrado son de exclusiva competencia del instalador, quien es además depositario de la password de acceso a la programación.

Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del técnico INSTALADOR



Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del técnico INSTALADOR



Llave de servicio con reactivación de tipo Clixon.

Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático.

LLAVES DE CAJA
n° 5,5
n° 7
n° 8
n° 10
n° 20
n° 22

LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)
n° 7
n° 8
n° 10
n° 12
n° 14

DESTORNILLADORES
Corte pequeño
Corte mediano
Corte grande

Cruz normal
Cruz pequeña
Cruz mediana
Cruz grande
En Teflon de corte pequeño para calibrar Trimmer

LLAVE CRICK n° 14

TESTER

TIJERAS ELECTRICISTA

KIT PROGRAMAÇÃO

INDICE

PREMISA

I Advertencia para el usuario
II Advertencias generales
III Normas de seguridad

1.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

1.1 Modelo
1.2 Caracteristicas técnicas
1.3 Conocer el distribuidor
1.4 Modo de empleo

2.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL FUNCIONAMIENTO

2.1 Principios básicos del funcionamiento
2.1.1 *para Mod. BVM971 – BVM951*
2.1.2 *para Mod. BVM971 – BVM951*

3.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

3.1 Transporte y traslado
3.2 Almacenamiento
3.3 Embalaje
3.4 Recepción
3.5 Desembalaje

4.0 INSTALACIÓN

4.1 Posicionamiento
4.2 Conexión a la red hidráulica
4.3 Conexión a la red eléctrica
4.4 Puesta en marcha
4.5 Instalación
4.5.1 *Lavado resinas descalcificador donde instalado cual accesorio*
4.5.2 *Carga de agua*
4.5.3 *Llenado del grupo de frío*
4.5.4 *Lavado de las partes en contacto con los alimentos*
4.5.5 *Instalación del monedero*
6.6 Carga de producto
6.6.1 *Carga de los contenedores*
6.6.2 *Etiquetas de selección*
6.6.3 *Carga de vasos*
6.6.4 *Carga de las paletinas*
6.6.5 *Bolsa de desperdicios*

5.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

5.1 Menú de programación
5.1.1 *Menú 'Opciones'*
5.1.2 *Menú Temperatura'*
5.1.3 *Menú 'Preselección'*
5.1.4 *Menú 'Productos Únicos'*
5.1.5 *Menú 'Dosis'*
5.1.6 *Menú 'Tiempos y límite'*
5.1.7 *Menú 'Sistema de Pago'*
5.1.7.1 Moneda/Línea
5.1.7.2 Billete/Línea
5.1.7.3 Habilitación Monedas
5.1.7.4 Habilitación Billetes
5.1.8 *Menú 'Tabla Precios'*
5.1.9 *Menú 'Precio-Selecciones'*
5.1.10 *Menú 'Tabla Descuentos'*
5.1.11 *Menú 'Promociones'*
5.1.12 *Menú 'Acción Preventiva'*
5.1.13 *Menú 'Decontadores y Reservas'*
5.1.14 *Menú 'Ventas'*
5.1.14.1 'Audit Monedero'
5.1.15 *Menú 'Horario'*
5.1.15.1 'Hora/minuto'
5.1.15.2 'Fecha'
5.1.15.3 'Encendido'
5.1.15.4 'Lavado'
5.1.15.5 Desbacteriza'
5.1.16 *Menú 'Prueba D.A. ' (con Contraseña)*
5.1.17 *Datos standard*
5.1.18 *Menú 'Item Number Frío'*
5.2 Mantenimiento

6.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

6.1 Limpieza y carga
6.1.1 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención
6.1.2 Limpieza cotidiana aconsejada
6.1.3 Nachfüllen der Produkte
6.2 Mantenimiento ordinario y extraordinario
6.3 Procedimento de mantenimiento
6.3.1 Sanitarización
6.4 Dosificación
6.4.1 Regulación de la dosis y el molido
6.4.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble
6.5 Regeneración de resinas (optional)
6.6 Sustitución del tubo de neón
6.6.1 Mod. BVM971-BVM951
6.7 Inactividad

7.0 GUÍA A LAS AVERÍA O ANOMALÍAS MÁS COMUNES

7.1 ALARMAS
7.1.1 *ALARMAS BLOQUEANTES VISUALIZADAS EN PANTALLA*
7.1.2 *ALARMAS VISUALIZADAS EN MANTENIMIENTO*
7.1.2.1 Alarmas memorizadas
7.1.2.2 Alarmas no memorizadas
7.1.2.3 Señalizaciones memorizadas
7.1.3 *ALARMAS FICHA DE POTENCIA BVM600*
7.1.3.1 Señalizaciones memorizadas

8.0 DESMANTELAMIENTO

9.0 KIT ACCESORIOS

9.1 Mod. BVM971
9.2 Mod. BVM951

PREMISA

I - Advertencia para el usuario

Este distribuidor automático ha sido diseñado y construido en el pleno respeto de las normativas vigentes que conciernen a la seguridad y resulta ser seguro para las personas que sigan las instrucciones de carga y limpieza ordinaria presentadas en este manual.

El usuario no debe por ningún motivo, extraer las protecciones que requieran de una herramienta para ser extraídas.

Para algunas operaciones de mantenimiento,(que han de efectuarse solo por técnicos cualificados e indicadas en este manual por el correspondiente pictograma), se precisa desmontar algunas protecciones de seguridad.

En el respeto de las normativas de seguridad, algunas operaciones son de exclusiva competencia del técnico instalador y, solamente bajo autorización específica, también el operador encargado de la manutención ordinaria puede tener acceso a operaciones determinadas.

El conocimiento y el respeto desde el punto de vista técnico de las advertencias de seguridad y de los peligros contenidos en este manual, permiten la instalación, puesta en marcha y mantenimiento con un riesgo mínimo.

1.2 Advertencias generales

Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente en todos sus apartados, el presente manual.

El conocimiento de la información y del contenido del presente manual, es esencial para una correcta utilización del distribuidor automático.

- *La intervención en el distribuidor automático solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo.*

  El técnico instalador debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.

- *Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conoscimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.*

  A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre el distribuidor automático deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina .

- *Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanacer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace deldistribuidor automático.*

- *En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula del distribuidor.*

- *Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático*

- *Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.*

  Todas las operacionas necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.

- *Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.*

- *Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevos distribuidores, no obligan a Bianchi Vending S.p.A. a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.*

- *Es facultad de Bianchi Vending S.p.A., actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.*

Los problemas técnicos que puedan aparecer, son fácilmente solucionables consultando el presente manual; para más información, contactar con el concesionario donde ha sido adquirido el distribuidor automático; también puede contactar con el servicio técnico de:

☎ *035 4196711 - fax 02 70048332*

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- *os datos que aparecen en la placa de características. (Fig.1.1)*
- *versión del programa contenido en el microprocesador (etiqueta adhesiva que hay colocada sobre un componente de la placa).*

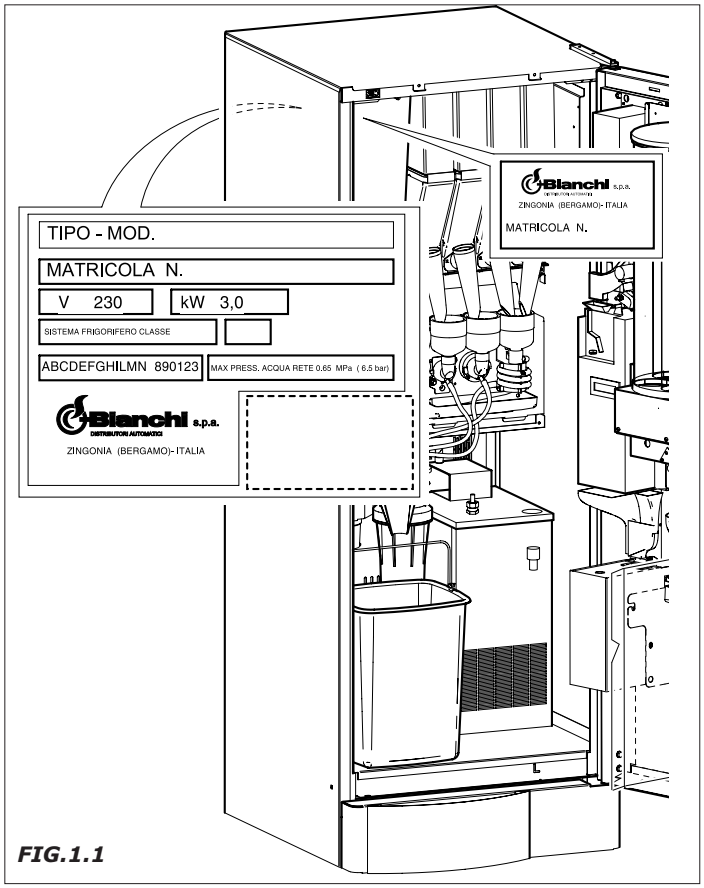


FIG.1.1

Bianchi Vending S.p.A., declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas o cosas, por consecuencia de:

- *instalación incorrecta*
- *instalación eléctrica o hidráulica no adecuada*
- *limpieza y mantenimiento inadecuados*
- *modificaciones no autorizadas*
- *utilización incorrecta del distribuidor*
- *recambios no originales*

– *Bianchi Vending S.p.A. no está obligada en ningún caso a resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones del distribuidor debido a fallas.*

– *Las operaciones de instalación y mantenimiento, deben realizarse exclusivamente por personal técnico cualificado y anteriormente capacitado para el desarrollo de estas tareas.*

– *Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para el uso en distribuidores automáticos.*

– *El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, está preparado para trabajar en locales donde la temperatura no descienda por debajo de 1º C ampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).*

No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

III - NORMAS DE SEGURIDAD

ATENCION

– *Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.*

– *Las operaciones de instalación y mantenimento deben ser realizadas por personal técnico cualificado.*

– *El usuario no debe en modo alguno poder tener acceso a todas aquellas zonas protegidas que necesitan alguna herramienta para acceder a ellas.*

– *El conocimiento y el respeto absoluto de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en el presente manual, constituye el antecedente para la ejecución, en condiciones de mÍnimo riesgo, de la instalación, puesta en marcha y mantenimento de la máquina.*

Desconectar siempre EL CABLE DE ALIMENTACION antes de cualquier intervención técnica de mantenimento o de limpieza.

EN NINGUN CASO SE PUEDE ACCEDER AL INTERIOR DE LA MAQUINA NI RETIRAR NINGUNA PROTECCION INTERIOR ANTES DE QUE TODOS LOS ELEMENTOS CALIENTES SE HAYAN ENFRIADO

– *Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático.*

– *Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +50°C y la humedad no supere el 85%.*

– *Para garantizar un funcionamento regular, manter siempre el distribuidor automático en perfectas condiciones de limpieza.*

– *Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.*

– *Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.*

1.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

1.1 Modelos

Para distinguir los diferentes modelos de distribuidores automáticos se utiliza la siguiente terminología:

BVM971 E (versión con café exprés y bebidas solubles)

BVM971 I (versión con bebidas solubles)

BVM951 E (versión con café exprés y bebidas solubles)

BVM951 I (versión con bebidas solubles)

NOTA: a le siglas **E** y **I** puede seguirles la sigla **F** para diferenciar las máquinas dotadas con grupo de frío clase **N**.

El manual está redactado para todos los modelos, por este motivo, podemos encontrar descripciones o especificaciones que no pertenecen a la propia máquina.

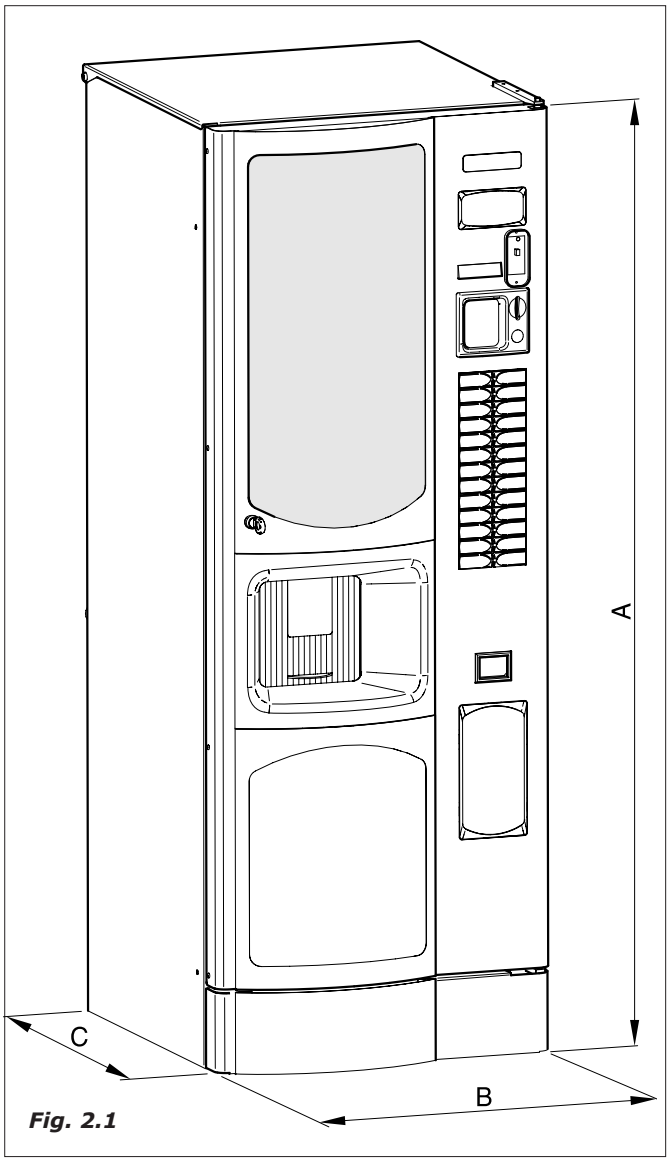


Fig. 2.1

1.2 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

	BVM971	**BVM951**
Alto (A)	1830 mm	1630 mm
Ancho (B)	657 mm	585 mm
Fondo (C)	730 mm	649 mm
Peso	140 kg÷190 kg (3)	110 kg
Tensión de alimentación	V230	V230 – V120
Frecuencia de alimentación	Hz 50	Hz 50 ÷ Hz 60
Potencia (1)	1,8 kW ÷ 3,2 kW	1,8 kW ÷ 2,7 kW
Corriente nominal (Max)	8 A - 15 A	6 A – 12 A
Alimentación red hídrica	0,5 ÷ 6,5 bar	0,5 ÷ 6,5 bar
CONSUMO MEDIO:		
Mantenimiento T° /24h	1400 W/h-2400W7h	1400 W/h-2100W7h
Por 60 elaboraciones/min	90 W/h-170W/h	90 W/h-140W/h
Conexión red hídrica	3/8" gas	3/8" gas
Conexión red eléctrica	prise SCHUKO	prise SCHUKO
DISTRIBUIDOR DE VASOS		
Diámetro vasos	70÷74mm	70÷74mm
RESISTENCIA DE CALDERA		
De tipo acorazado	caldera de café: 1500W	caldera de café: 1500W
De tipo acorazado	caldera de soluble: 2000W	caldera de soluble: 1300W
CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES		
Café en grano	Kg 5,0	Kg 3,5
Café soluble	Kg 1,4	Kg 1,2
Leche granulada	Kg 2,2	Kg 1,7
Creamer	Kg 4,0	Kg 3,2
Chocolate	Kg 4,8	Kg 3,6
Tè	Kg 5,2	Kg 3,3
Té natural	Kg 2,4	Kg 1,7
Caldo	Kg 3,8	Kg 3,6
Soluble frío	Kg 4,0	-
Azúcar	Kg 4,0	Kg 4,0
Vasos N°	700	500
Paletinas N°	540	400
Grupo refrigerante (2)	Class N	Class N
Gas refrigerante	R134a – Peso 180gr	R134a – Peso 180gr
Tipo de lámpara y potencia	N° 1 Lámpara Neon 8 Watt	N°1 Lámpara Neon 8 Watt

(1) Hay que verificar la potencia nominal presentada en la placa con los datos aplicada sobre el distribuidor.

(2) Según la versión requerida y las normativas en vigor en el lugar de utilización.

(3) Según la versión.

1.3 CONOCER EL DISTRIBUIDOR

Mod. BVM971-BVM951

1. Grupo café y muela de café

2. Grupo distribuidores bebidas

3. Grupo de distribución de azúcar

4 Grupo de frìo (optional – mod.BVM971 – BVM951)

5 Columna de vasos

6 Ficha electrónica

7 Columna Paletinas

8 Filtro descalcificador (Opcional)

9 Embudo de líquidos

10 Grupo monedero

1.4 Modo de empleo

Los distribuidores automático se han de utilizar exclusivamente para dispensar bebidas producidas de agua con un producto alimentario, (infusiones en el caso del café expreso y té en hojas).

El producto alimentarios ha de ser especial para ser utilizado dentro de los contenedores de distribuidores automáticos.

También está prevista la dispensación de la paletina para la mezcla del azúcar. La consumición dispensada, se ha de tomar inmediatamente y en ningún caso conservarla para posteriores servicios.

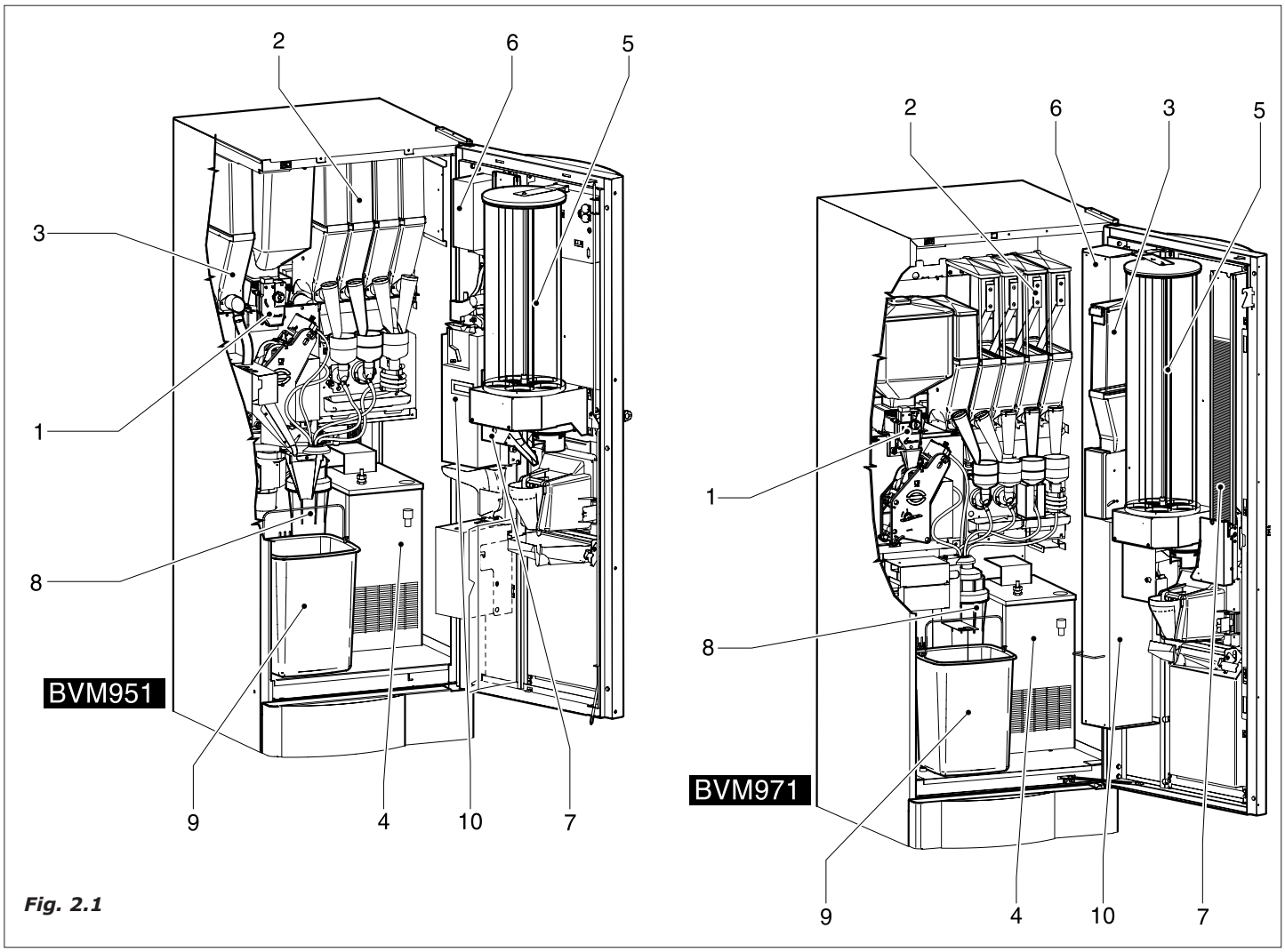


Fig. 2.1

2.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL FUNCIONAMIENTO

En funcionamiento normal, el distribuidor permanece en estado de espera.

Introduciendo el importe necesario, según el precio programado, y pulsando la tecla correspondiente a la bebida elegida, se activa el ciclo de erogación que puede ser dividido en diferentes procesos:

2.1 PRINCIPIOS BÁSICOS DEL FUNCIONAMIENTO

2.1.1 Para MOD. BVM971 – BVM951

DISTRIBUIDOR DE VASOS

- Es la primera operación que el distribuidor realiza,(salvo si se ha preseleccionado la opción "sin vaso")
- El motor situado en el interior del dispensador de vasos se pone en funcionamiento para separar el vaso de la columna y hacerlo caer sobre el soporte (Fig.2.2).

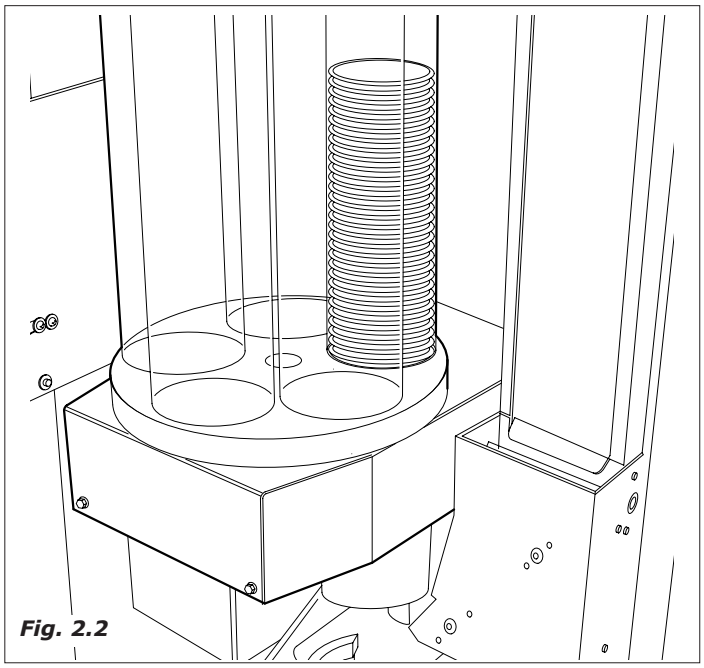


Fig. 2.2

2.1.2 Para MOD. BVM971 – BVM951

DISPENSACIÓN DEL AZÚCAR

El azúcar se dispensa directamente en el vaso en las versiones **E**, mientras que en la versión **I** viene premezclado con la bebida soluble.

La gestión en pantalla de la preselección INC+ / DISM- Azúcar, se representa de ese manera:

Línea 1: Azúcar

Línea 2: ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □

Cada cuadrado corresponde a x seg. de azúcar según resulta de la siguiente ecuación:

= (A+B)/8 ■

A = Cant. en segundos de azúcar en la bebida estándard

B = Cant. en segundos de azúcar en la preselección + azúcar

8 = Núm. Máximo de cuadrados

El procedimiento de dispensación es el siguiente:

- El motorreductor acciona la espiral del contenedor de azúcar, dispensando la cantidad deseada dentro del tubo (Fig. 2.3)
- Después de que (solo para **mod. BVM971**) se activa el motorreductor, que por medio de una leva, mueve la rampa de azúcar y abre la trampilla del tubo permitiendo que el azúcar caiga en el vaso (Fig.2.4).

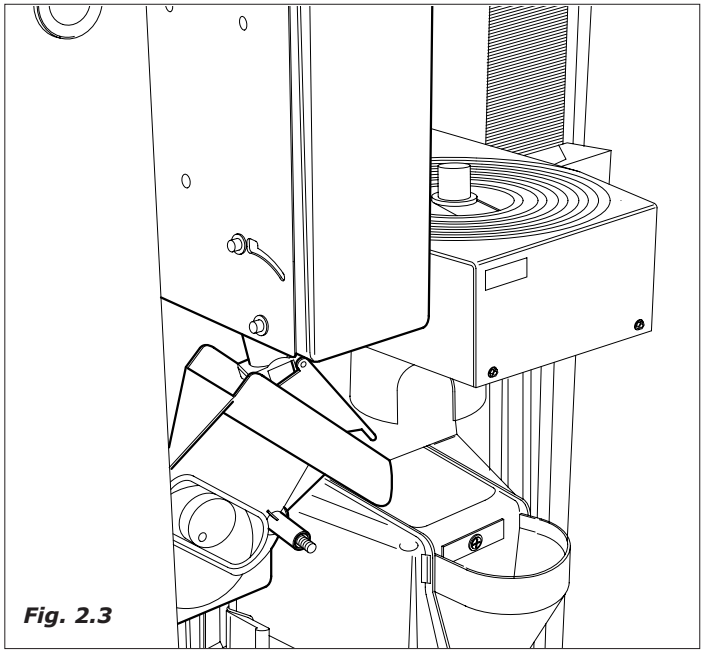


Fig. 2.3

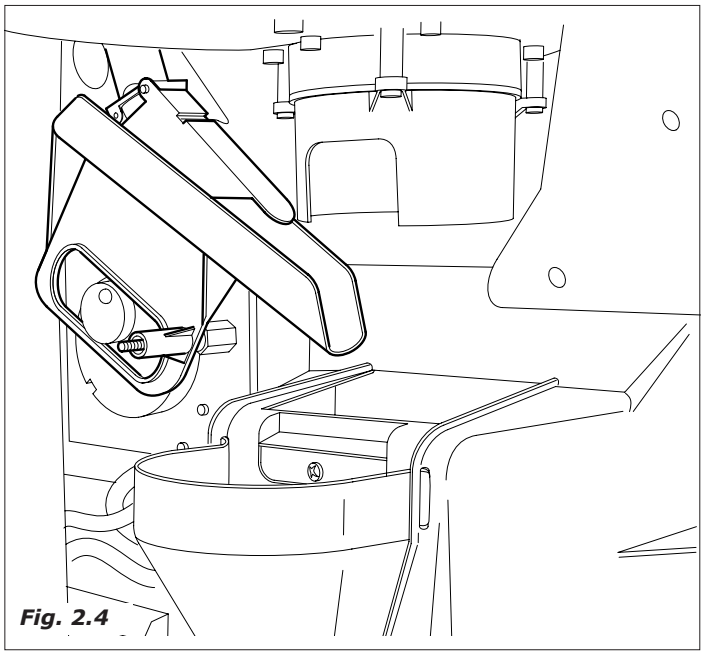


Fig. 2.4

CAFÉ EXPRESO

Este proceso sólo se realiza en los modelos con grupo de café, tras haber dispensado el vaso y el azúcar

- Se activa el molinillo hasta moler la dosis de café ajustada en el dosificador (Fig.2.5)
- Se activa la bobina del dosificador, provocando la apertura de la trampilla y por consiguiente la caída del café en el bloque de erogación
- Se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de erogación, lo que provoca el prensado de la pastilla (Fig.2.611).
- Se activa la bomba hasta inyectar la cantidad de agua programada. Para controlar la dosis, se utiliza un dispositivo electrónico, (contador volumétrico), situado a la entrada de la bomba (Fig.2.7)
- De nuevo se activa el motorreactor del grupo de café hasta llegar a la posición de reposo,(durante este movimiento se expulsa la pastilla de café utilizada) (Fig.2.8)

La secuencia de esta operación, (molida y erogación), puede darse en orden inverso,según el tipo de programación.

BEBIDAS SOLUBLES FRÍAS

Sólo para las versiones equipadas con grupo refrigerante, se activa este proceso que es similar a la preparación de las bebidas solubles calientes, excepto por lo que se refiere a la elaboración del agua, que se carga a través la activación de una electroválvula posicionada en el grupo refrigerante (Fig.2.9).

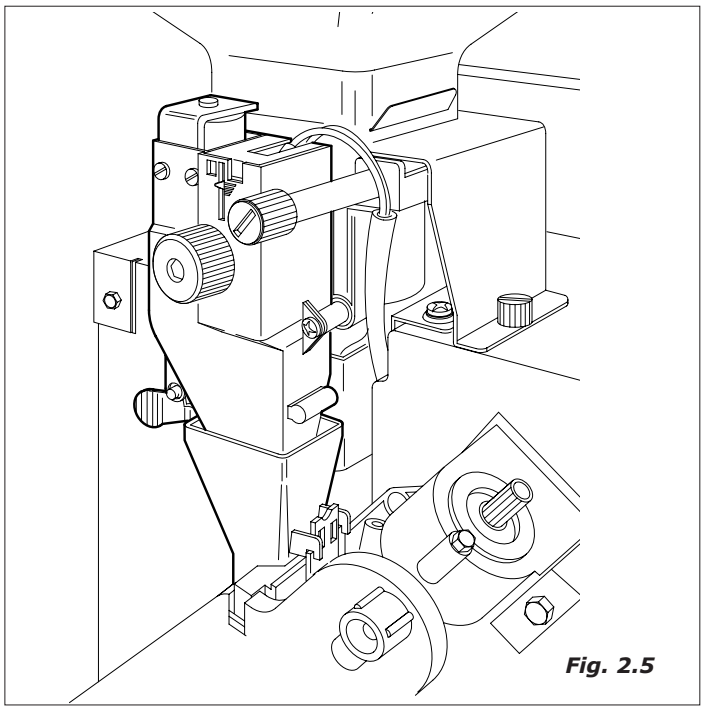


Fig. 2.5

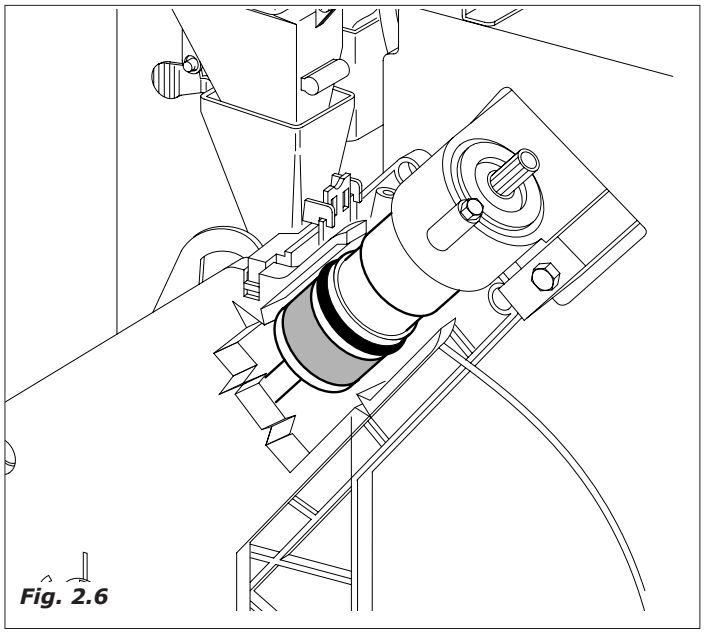


Fig. 2.6

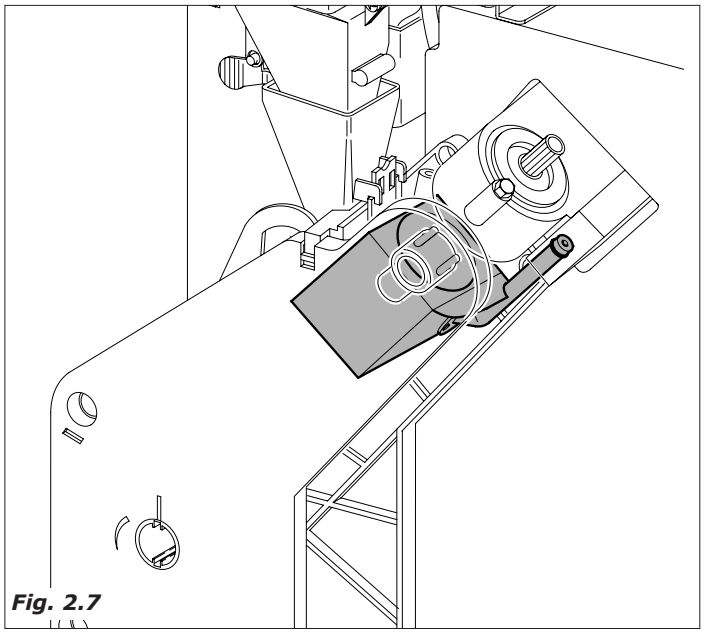


Fig. 2.7

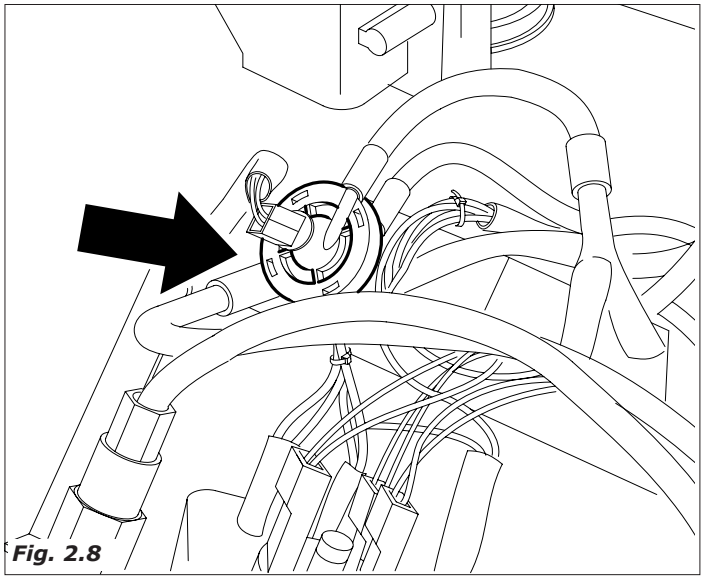


Fig. 2.8

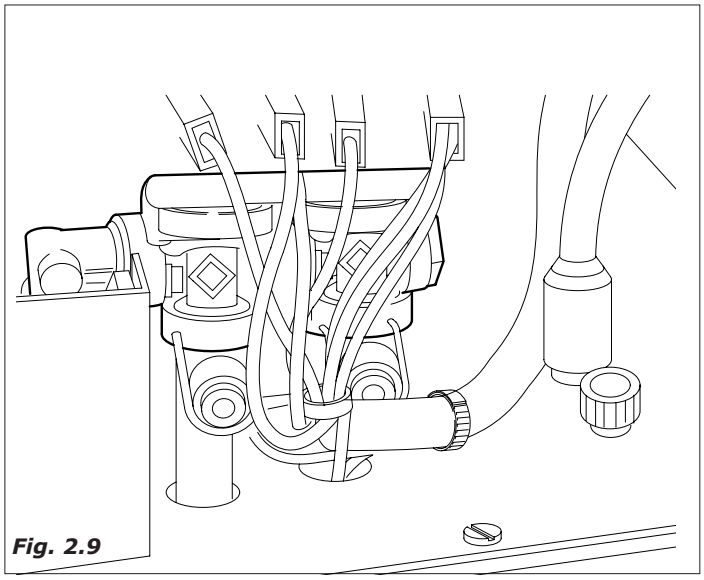


Fig. 2.9

DISPENSACIÓN DE LA PALETINA

Este proceso sólo está activado en las versiones dotadas de distribuidor de paletinas (**E**);opcionalmente, se puede dispensar paletina con la opción de amargo.

Para las versiones de soluble no está prevista la dispensación de paletinas. En los modelos **I** no existe distribuidor de paletinas, ya que el azúcar viene premezclado con el producto soluble.

– Se activa el motorreductor que acciona el dispositivo encargado de empujar y hacer caer la paletina en el vaso (Fig.2.10).

BEBIDA SOLUBLE

Este proceso se inicia cuando se ha completado la dispensación del vaso y el azúcar.

Según el tipo de bebida seleccionada y el modelo del distribuidor, para la preparación de la bebida se activan los siguientes procesos.

– Primero se activa el motor de la batidora (Fig.2.11).

– La electroválvula fijada sobre la caldera solubles (Fig.2.12) o sobre la caldera café (Fig.2.13). se activa para cargar en la batidora la cantidad de agua programada, según los modelos: Monocaldera,Doble Caldera o sólo Instant.

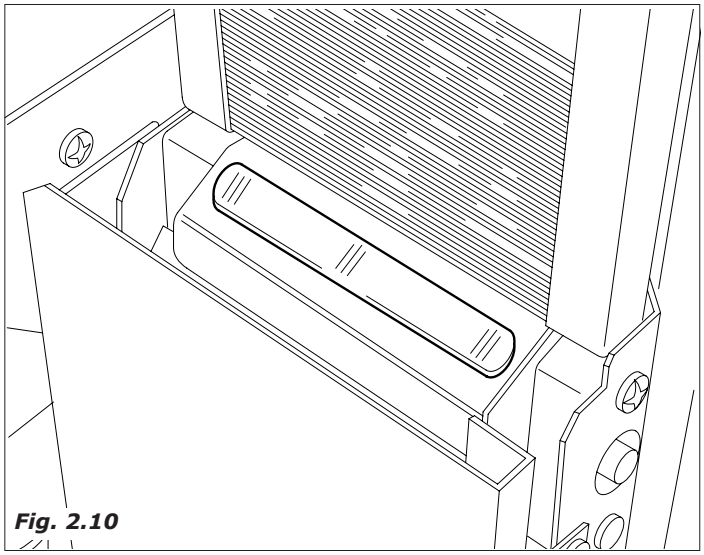


Fig. 2.10

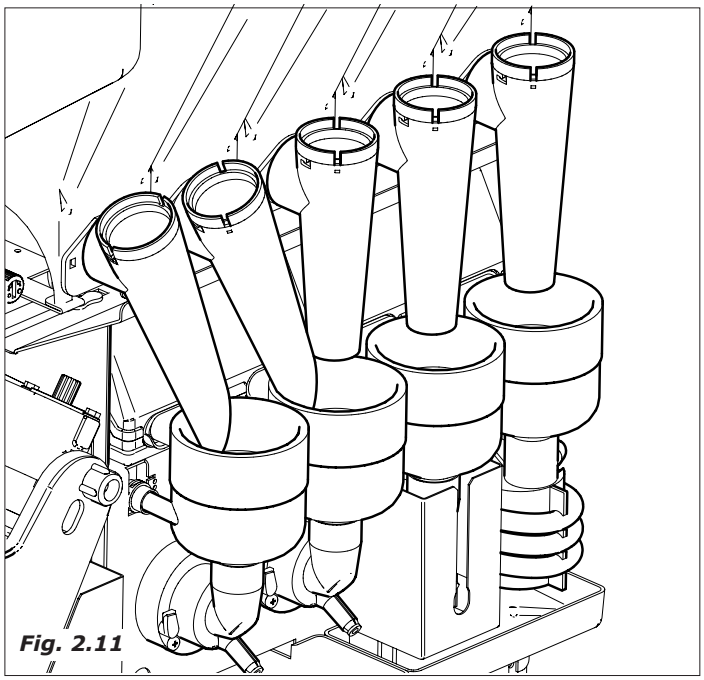


Fig. 2.11

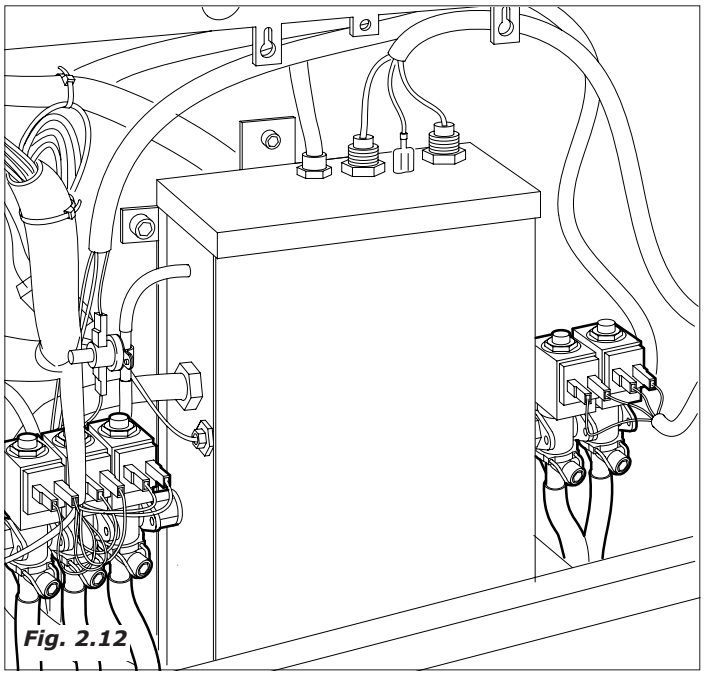


Fig. 2.12

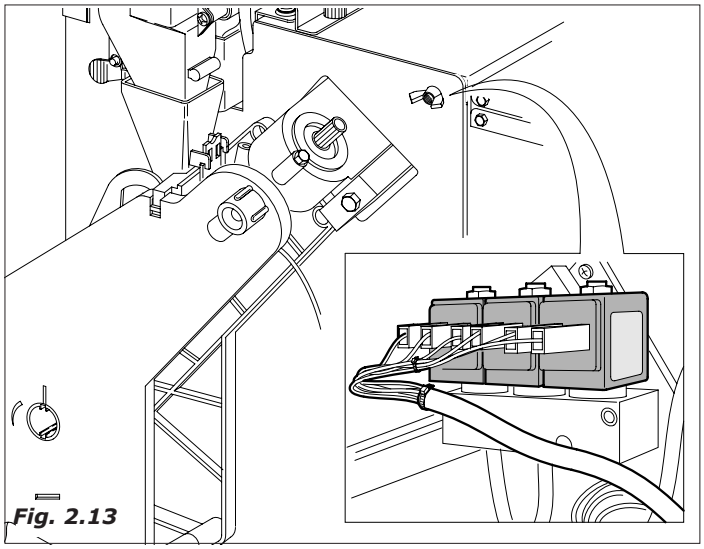


Fig. 2.13

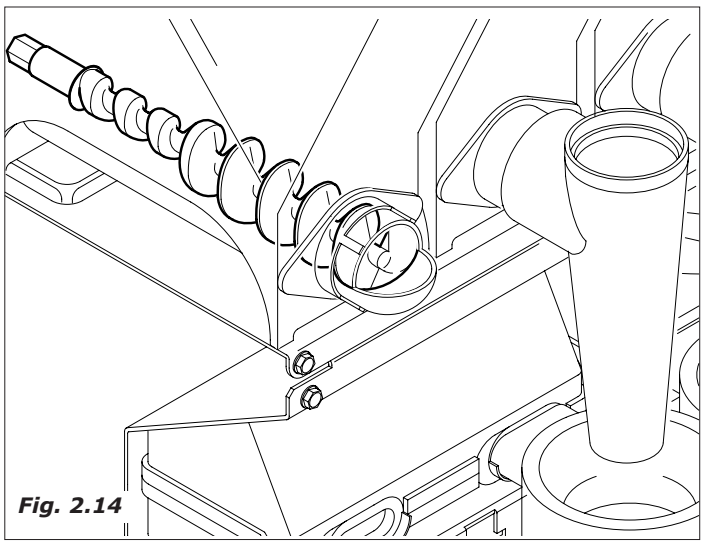


Fig. 2.14

– Se activa el motorreductor de producto soluble haciendo girar la espiral del contenedor de producto y dispensando sobre la batidora la dosis programada, (en algunas versiones más productos pueden cargarse en la misma mezcladora, vean el caso de leche y chocolate) (Fig.2.14).

- Una vez elaborada la cantidad de agua y polvo preestablecida, se desactiva la batidora tras el tiempo T configurado durante la programación.

3.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

3.1 Transporte y traslado (Fig. 3.1)

El transporte debe ser realizado por personal cualificado.
El distribuidor está montado sobre un palé; lo que permite utilizar un traspalé. Moverlo a velocidad lenta a fin de evitar dañar el distribuidor.

Evitar de:

- *volcar el distribuidor sobre la parte trasera o el lateral*
- *arrastrar el distribuidor*
- *volcar o acostar el distribuidor durante el transporte*
- *dar sacudidas al distribuidor*

Evitar que o distribuidor:

- *tome choques*
- *seja sobrecarregado com outros volumes*
- *fique esposto à chuva, ao gelo ou à fontes de calor*
- *seja posicionado em lugares húmidos*

La empresa fabricante no es responsable por eventuales daños provocados por la no observación parcial o total de las advertencias indicadas más arriba.

3.2 Almacenamiento

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperatura no inferior a 1º C.(Fig.3.2).

3.3 Embalaje

El distribuidor está protegido por porespan y una pelicula transparente de polipropileno (Fig.3.2).
El distribuidor automático se suministra embalado, asegurando al mismo tiempo la protección de la parte mecánica y la protección contra las agresiones del ambiente externo.
Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:

- mover con cuidado
- no volcar
- proteger de la lluvia
- no remontar
- proteger de fuentes de calor
- no resistente a los golpes
- tipo de distribuidor y numero de serie

3.4 Recepción

Al recibir el distribuidor automático firmar el albarán con la indicación "conforme salvo examen", y comprobar que no ha habido ningún daño durante el transporte.
Si se observa alguna anomalía, notificarlo inmediatamente a la agencia de transporte.

El embalaje de la máquina debe estar integro, no debe:

- presentar señales de golpes o roturas en el embalaje
- presentar zonas mojadas o señales que puedan hacer suponer que ha estado expuesta a la lluvia, hielo o calor
- presentar signos de uso indebido.

3.5 Desembalaje

- Liberar al distribuidor de su embalaje, cortar el film exterior y extraer las cantoneras (Fig.3.3).
- Desmontar las abrazaderas que sujetan el distribuidor al palé (Tornillos **A**). Bajar el distribuidor del palé (Fig.3.4).

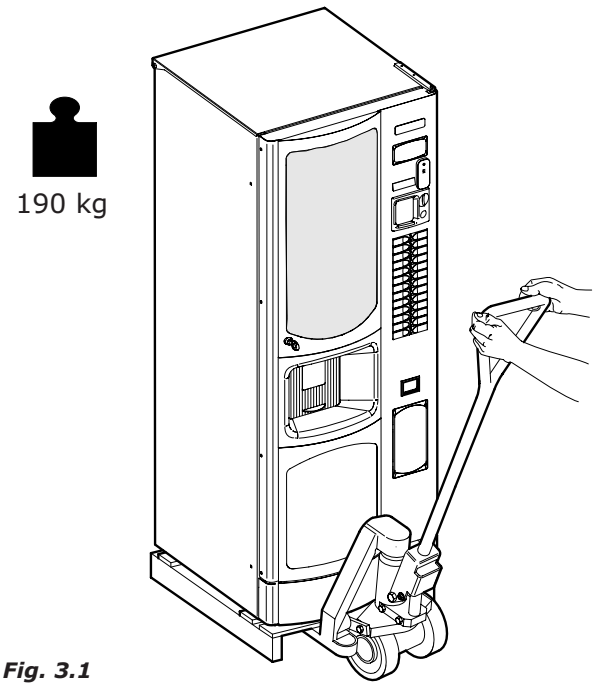


Fig. 3.1

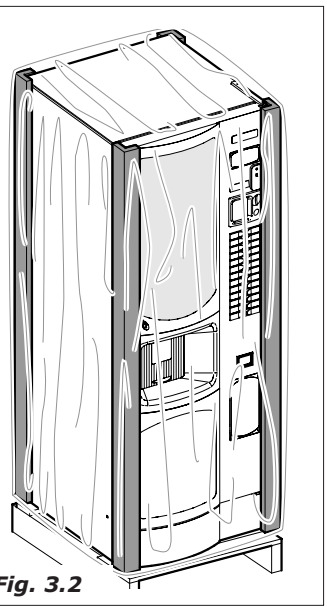


Fig. 3.2

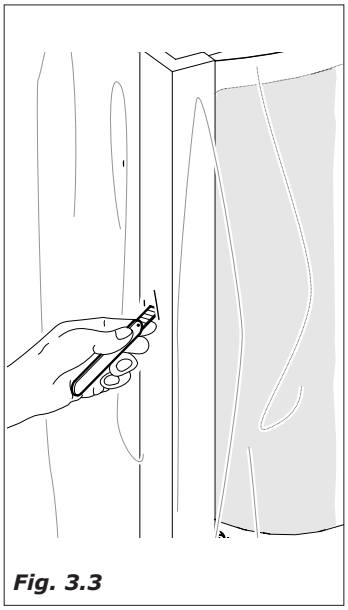


Fig. 3.3

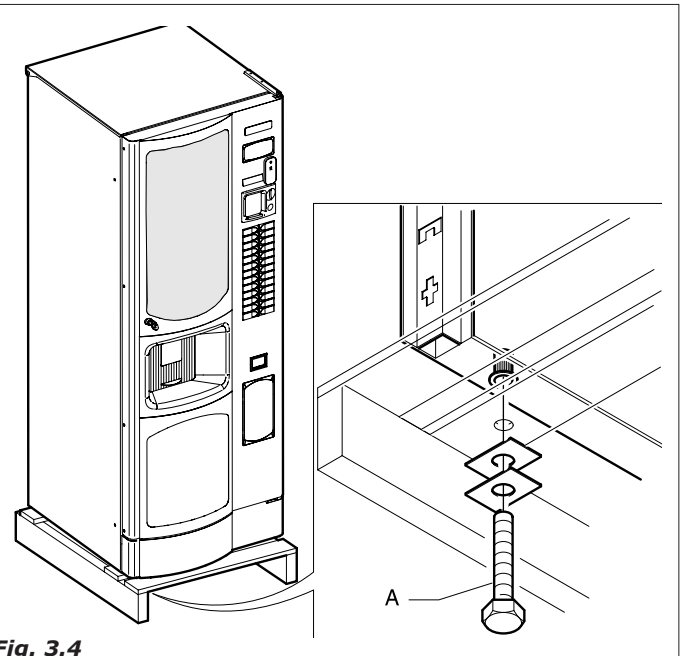


Fig. 3.4

– Liberar el pallet e introducir los 4 pies en los agujeros fileteados (Fig. 3.5) dejados libres por los tornillos (A)

– Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso (Fig.3.6)

quitar la cinta adhesiva de:

- columna de vasos (Fig.3.7)
- hucha
- contenedor de azúcar
- peso de la columna de paletinas
- protector de monedero y placa Master
- contenedores de producto
- boya del cubo de desperdicios (BVM971-BVM951)
- cubos de residuos (BVM971-BVM951)
- embudo de líquidos (BVM971-BVM951)
- quitar el porespán que bloquea los contenedores de producto (Fig.3.8)

El material de embalaje no se debe abandonar en cualquier lugar, ya que es una fuentes de contaminación para el ambiente.

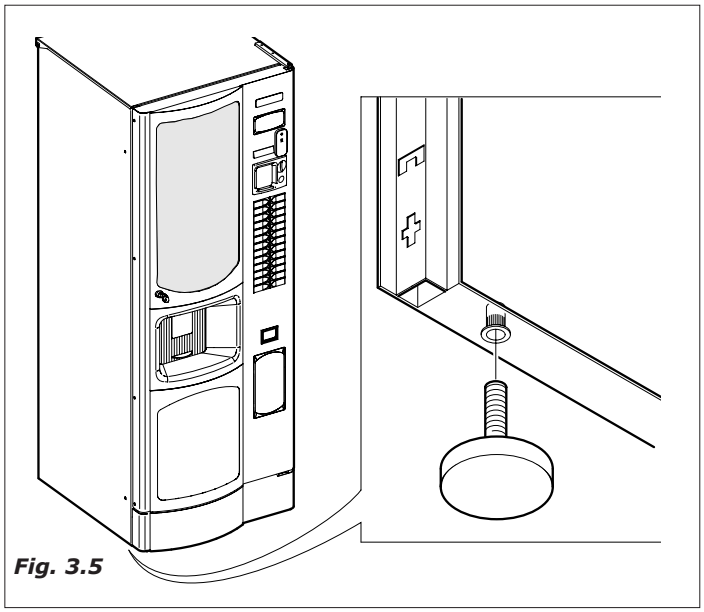


Fig. 3.5

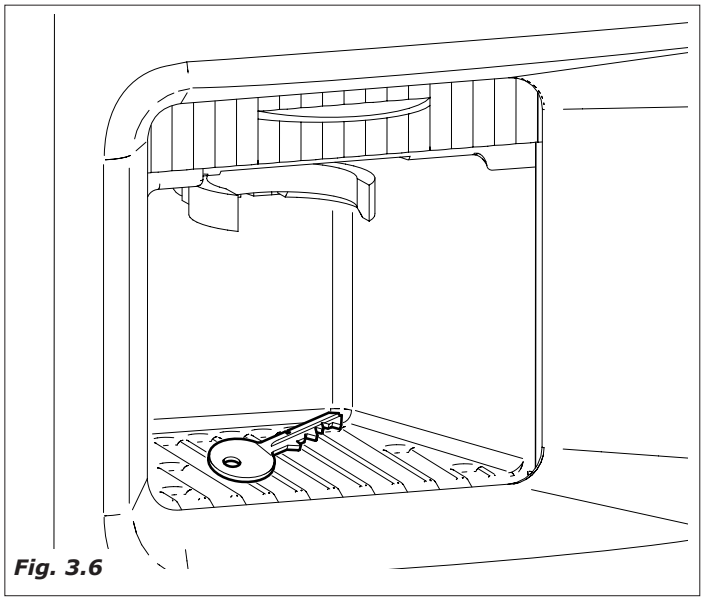


Fig. 3.6

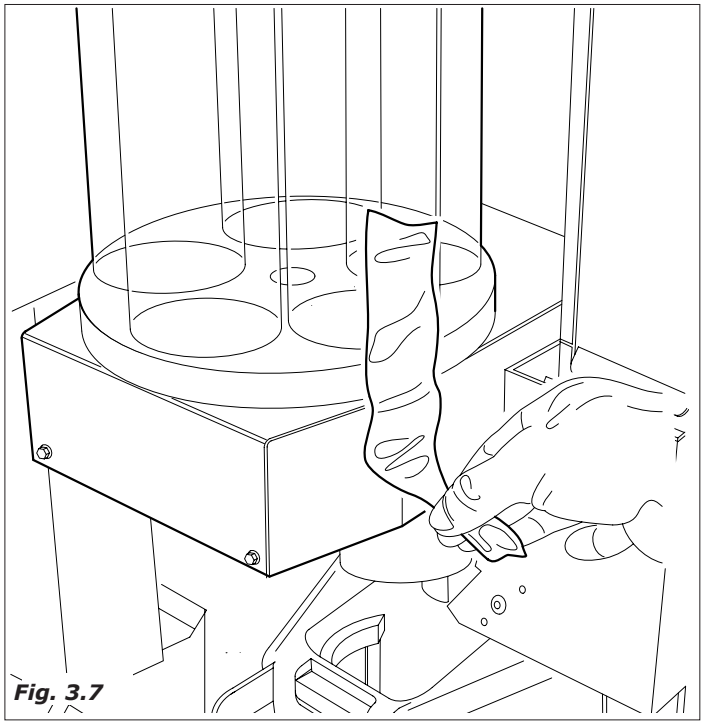


Fig. 3.7

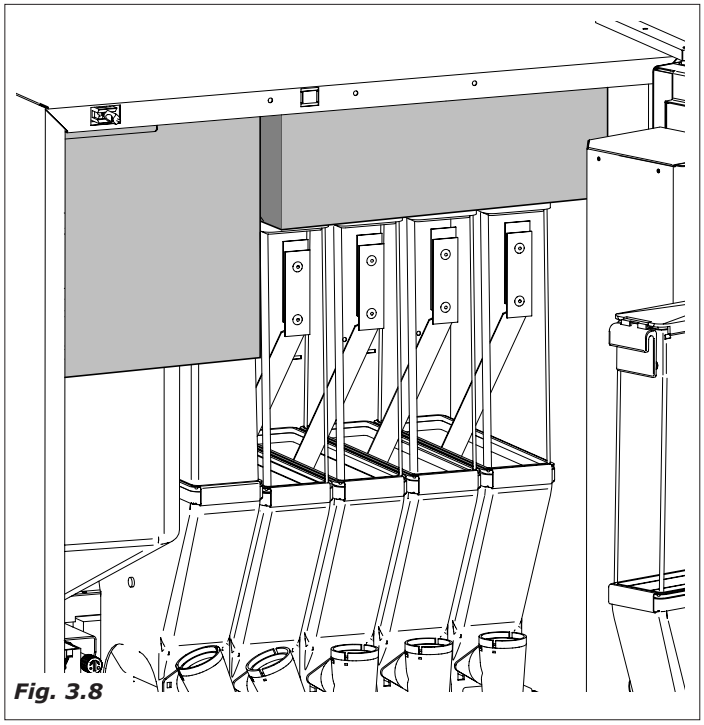


Fig. 3.8

4.0 INSTALACIÓN

4.1 Posicionamiento

– Instalar cerca de la pared, con una distancia mínima de 5 cm (Fig.4.1), para permitir la ventilación. En ningún caso cubrir el distribuidor con un trapo o similar.

– Nivelar el distribuidor, colocando un nivel sobre el mueble. Asegurarse que el desnivel no es superior a 2º (Fig.4.2).

¡ATENCIÓN! *No colocar el aparato cerca de objetos inflamables, respetando una distancia mínima de seguridad de 30 cm.*

Bianchi Vending S.p.A. *declina toda responsabilidad sobre daños ocasionados por el incumplimiento de las normas de instalación.*

En caso de instalar la máquina cerca de una salida de emergencia, asegurarse de que con el distribuidor abierto haya espacio suficiente para el paso (Fig.4.1).

Para evitar que el suelo se ensucie, por una caída accidental de producto, utilizar, si es necesario, bajo el distribuidor, una protección suficientemente grande como para cubrir el radio de acción del distribuidor automático.

4.2 Conexión a la red hidráulica

Antes de proceder a la conexión de la máquina a la red hidráulica, asegurarse que esta sea:

– potable (si es necesario pedir una certificación a un laboratorio de análisis).
– que tenga una presión comprendida entre 0,5 y 6,5 bar (en caso contrario utilizar una bomba o un reductor de presión, según el caso).
– instalar, si no lo hay, un grifo de fácil acceso, aislar el aparato de la red hídrica en el caso que fuese necesario (Fig.4.3).
– antes de efectuar la conexión hídrica dejar correr el agua del grifo para eliminar impurezas y suciedad (Fig.4.4).
– conecten el grifo al distribuidor, utilizando para ello un tubo en nylon apto para alimentos y que pueda soportar la presión de red. Si se utiliza un tubo flexible hay que montar en su interior el casquillo de refuerzo entregado con el equipo (Fig. 4.5).
– la conexión prevista es de 3/8 macho(Fig.4.6).

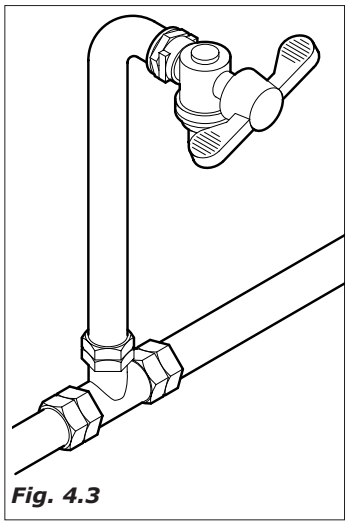


Fig. 4.3

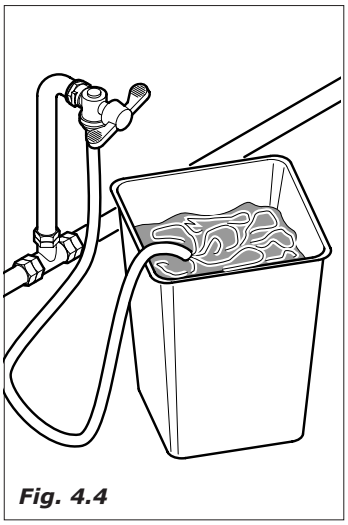


Fig. 4.4

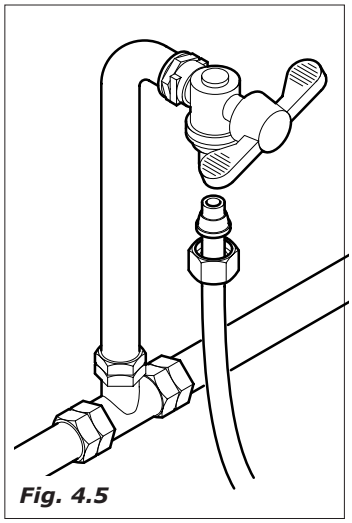


Fig. 4.5

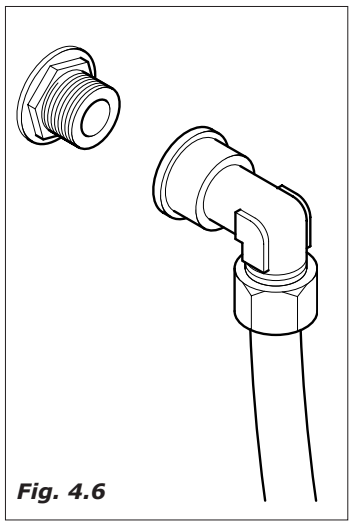


Fig. 4.6

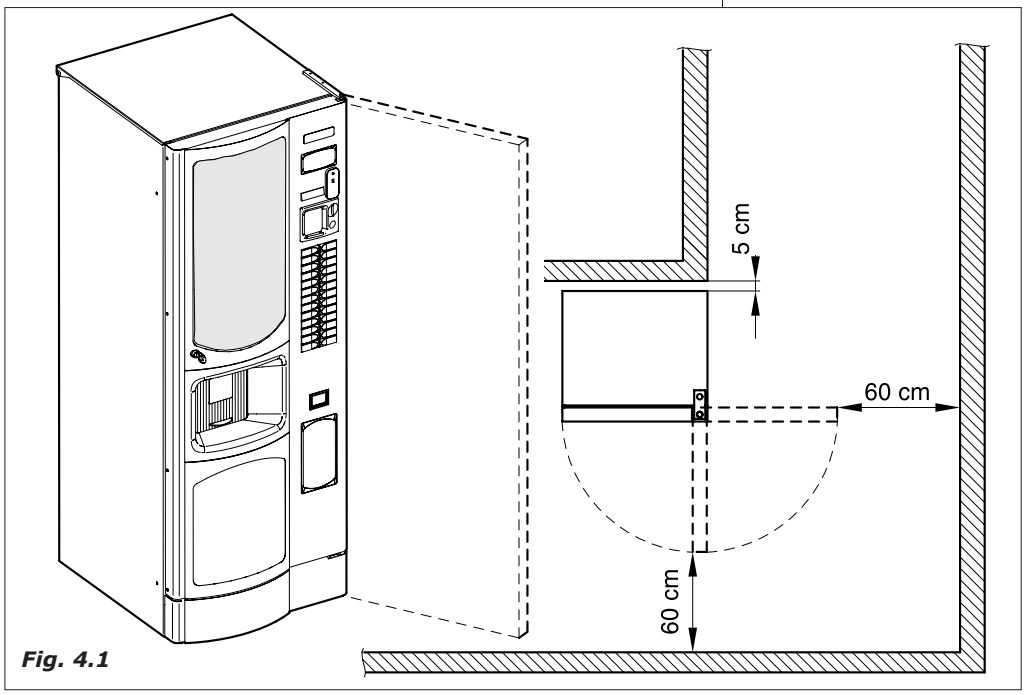


Fig. 4.1

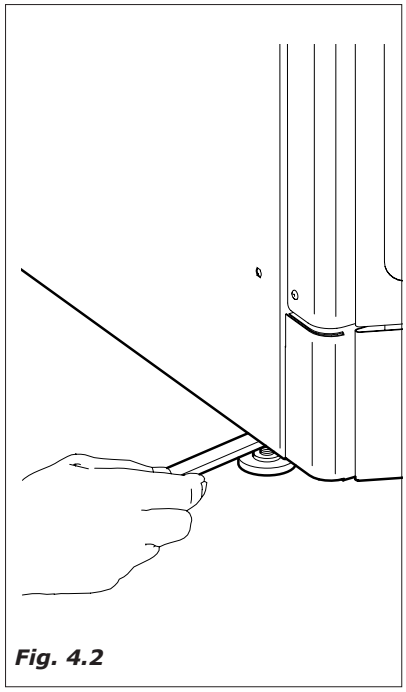


Fig. 4.2

4.3 Conexión a la red eléctrica

El distribuidor está preparado para funcionar con tensión monofásica de 230 voltios y está protegido por unos fusibles de 12´5 A. y 20 A. (10 A y 20 A el modelo monocaldera y la versión para solubles, 15 A y 20 A la versión para solubles fríos)

Antes de conectar se debe verificar que:

- en la tensión de red, 230 V, no haya variaciones superiores al +/- 6%
- la línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo del distribuidor
- utilizar un dispositivo de protección diferencial
- Colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible

La conexión debe estar provista de puesta a tierra, tal y como se indica en las normas vigentes.

Verificar, si fuese necesario, que el cable de tierra sea correcto y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica.

Si es necesario, solicitar la intervención de personal cualificado para la inspección de la instalación.

- El distribuidor está dotado de un cable de alimentación H05VV-F 3x1,5 mm2 , con clavija SCHUKO (Fig.4.7).
- Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir (Fig.4.8).
- Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas multiples
- En algunos modelos se han montado enchufes específicos para el lugar de destino.

Bianchi Vending S.p.A. declina toda responsabilidad por la no observación parcial o total de dichas advertencias.

Se o cabo de alimentação for estragado, desligar imediatamente a alimentação eletrica.

La substitución de los cables de alimentación debe ser efectuada por personal cualificado

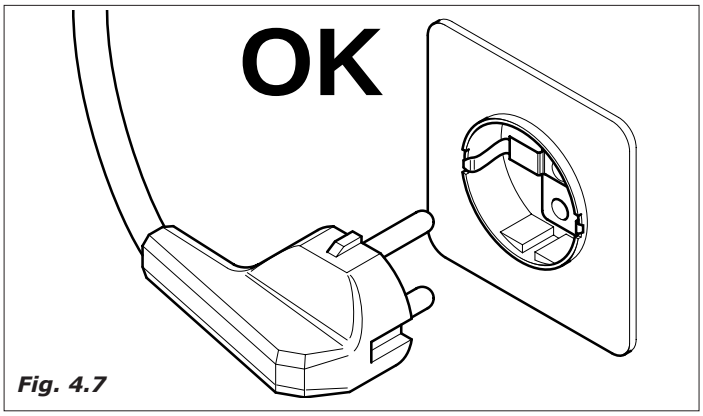


Fig. 4.7

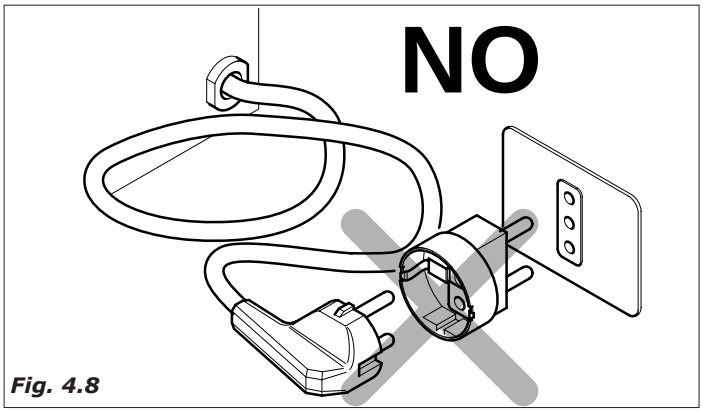


Fig. 4.8

4.4 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un interruptor (Fig.4.9) que desconecta la tensión de toda la máquina al abrir la puerta,(ver esquema eléctrico).

En caso de urgencia, abrir la puerta o desconectar la clavija de la máquina.

Con la puerta abierta, quedan bajo tensión la regleta del cable de alimentación(Fig.4.10-pos.1) y la toma de servicio interna del distribuidor automático(Fig.4.11-pos.1).

– Para los casos en que es necesario trabajar con la puerta abierta y la máquina conectada, es posible, para el técnico instalador, trabajar de esta forma, introduciendo y girando 90º la llave especial de plástico en el interruptor de puerta del distribuidor automático (Fig.4.12).

El funcionamiento del distribuidor con la puerta abierta, debe ser realizado exclusivamente por personal técnico autorizado para ejecutar estas operaciones.

Nunca dejar conectado el distribuidor con la puerta abierta.

Facilitar la llave sólo a personal cualificado.

Durante cada encendido del distribuidor se efectúa un ciclo de diagnóstico para verificar la condición de las periféricas del DA y efectuar la restauración de las partes en movimiento

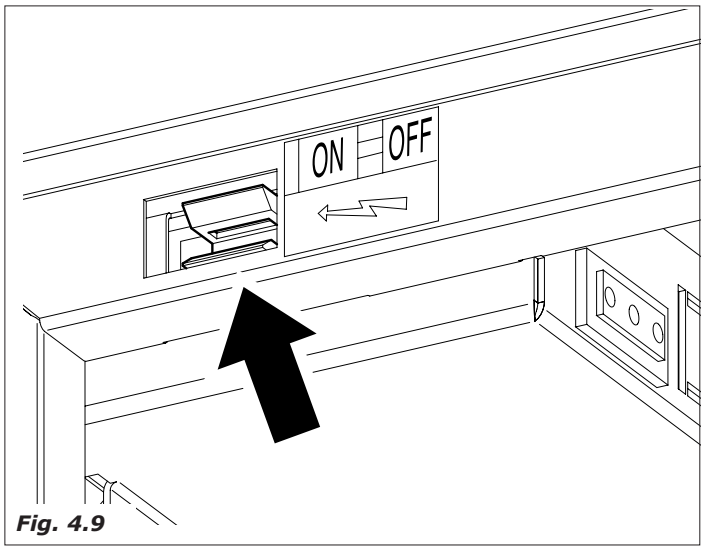


Fig. 4.9

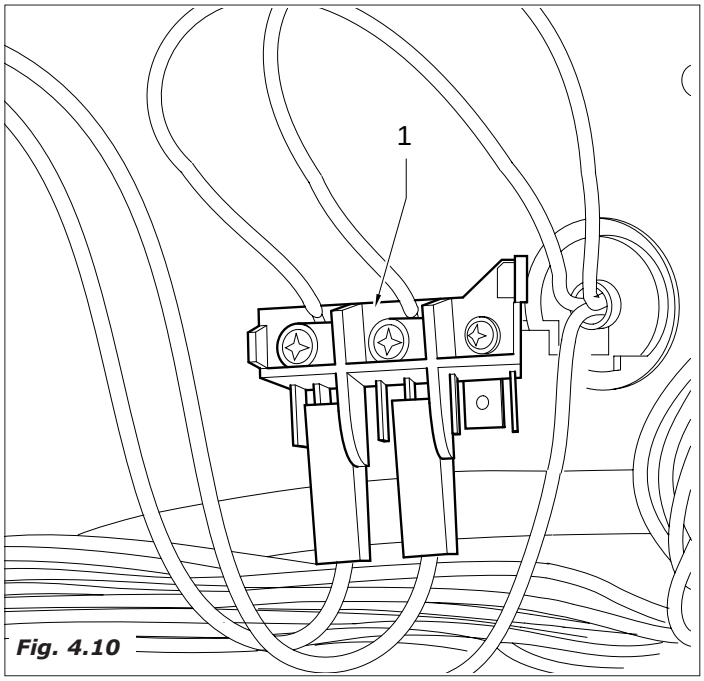


Fig. 4.10

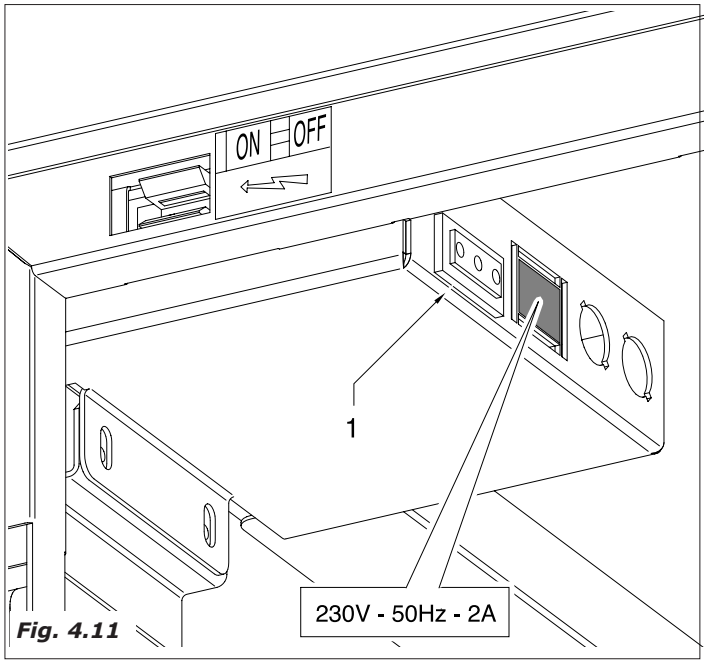


Fig. 4.11

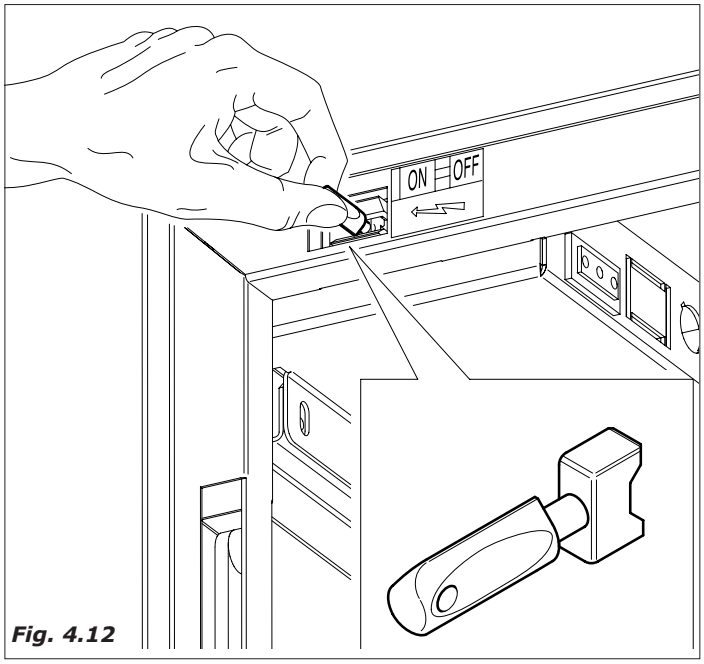


Fig. 4.12

4.5 Instalación

4.5.1 Lavado resinas descalcificador donde instalado cual accesorio

Antes de abrir el circuito hidráulico del distribuidor , es necesario lavar las resinas del filtro descalcificador (Si está previsto):

- introducir el tubo del filtro inferior en un cubo adaptado para tal uso
- abrir el grifo (Fig.4.13)
- introducir la llave en el interruptor de puerta (Fig.4.12)
- dejar circular el agua hasta que salga limpia (Fig.4.14)
- sacar la llave del interruptor de puerta y cerrar el grifo.

La BVM971 monta de serie el filtro Brita de cartucho Aquaquell 1.5 y no preve la aplicación del procedimiento arriba indicado. En este caso es suficiente conectar el DA con la red y llenar el circuito hidráulico.

4.5.2 Carga de agua

PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN
El procedimiento de instalación es válido sólo para los distribuidores monocaldera. En particular Caldera expreso y Caldera de polifusión con sondas de nivel.

MONOCALDERA EXPRESO

A la salida de las líneas, el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica.

El distribuidor recupera automáticamente el agua hasta cuando el micro vacío agua no esté N.C. durante por lo menos 15 segundos. En dicha condición el D.A. enciende la bomba y, en condiciones de resistencia OFF, elabora 200 cc de agua (medidos a través el ventilador). Tras este procedimiento se memoriza la fecha de instalación del distribuidor. Una vez confirmada la fecha, el D.A. espera 10 segundos y, enseguida después, empieza a calentar el agua en la caldera.

CALDERA POLIFUSIÓN con SONDAS DE NIVEL

A la salida de las líneas BV el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica.

El distribuidor recupera automáticamente el agua hasta cuando las sondas de nivel máximo detecten la presencia de agua.

Después de dicho procedimiento se memoriza la fecha de instalación del distribuidor. Una vez confirmada la fecha, el D.A. espera 10 segundos y enseguida después empieza a calentar el agua en la caldera.

MONOCALDERA INOX PARA SOLUBLES

A la salida de las líneas el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica.

El distribuidor, en condición de resistencia OFF, recupera automáticamente el agua y abre la electroválvula 2 para purgar el aire presente en la misma caldera. Dicha condición dura 200 segundos. Una vez acabado dicho timeout el distribuidor cierra la electroválvula 2 y la ev entrada agua por 20 seg. Tras dicho tiempo sigue cargando agua hasta que el micro vacío agua no esté N.C. por un tiempo superior a 5seg (operación dependiente de otro timeout de 200 segundos).

En esta condición el D.A. enciende la electroválvula 2 y elabora 20s de agua. Una vez terminada la elaboración, hay que esperar que el micro vacío agua vuelva a N.C.. Después de dicho procedimiento se memoriza la fecha de instalación del distribuidor. Una vez confirmada la fecha se hacen transcurrir 10 segundos, a final de los cuales el D.A. empieza a calentar el agua en la caldera.

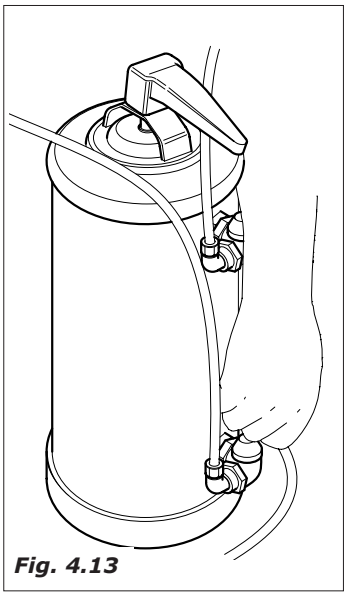


Fig. 4.13

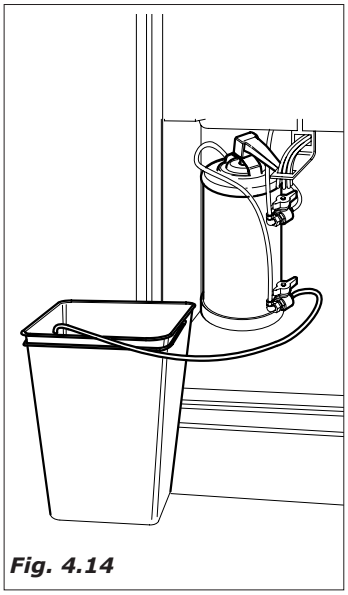


Fig. 4.14

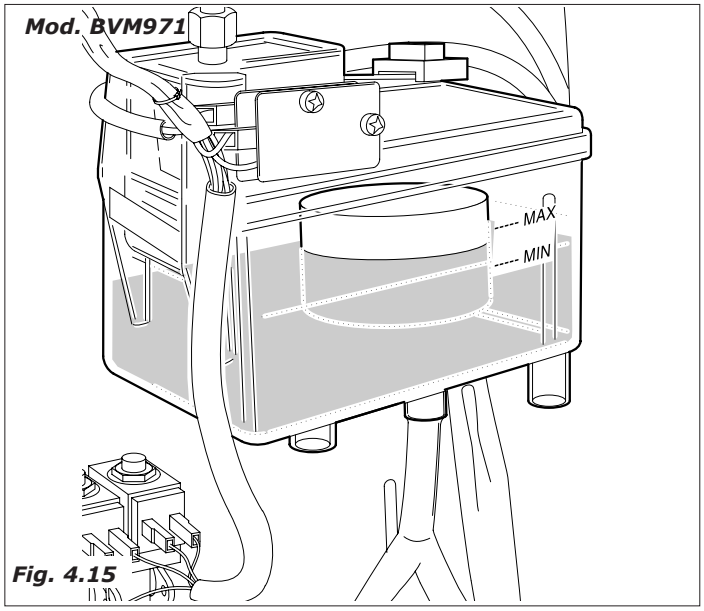


Fig. 4.15

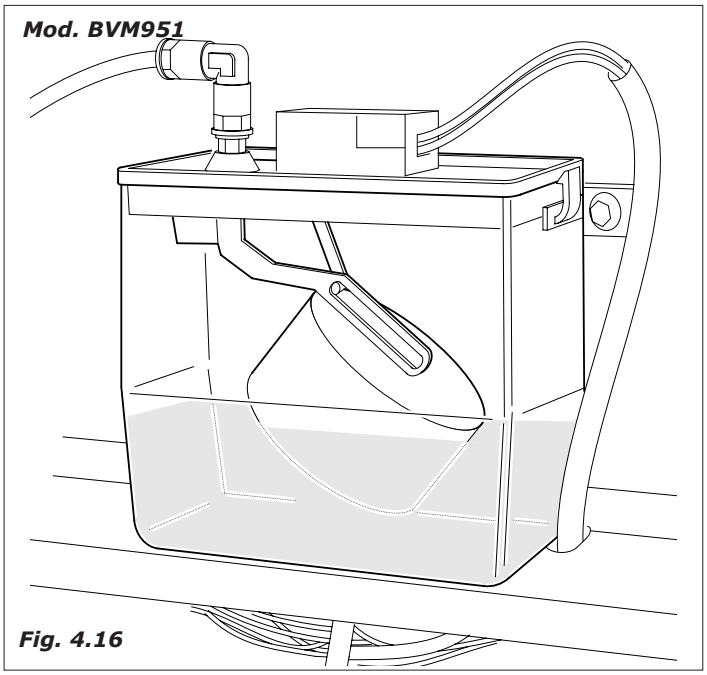


Fig. 4.16

DOBLE CALDERA

A la salida de las líneas el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica.
El distribuidor, en condición de resistencias OFF, recupera automáticamente el agua y abre la electroválvula 2 para purgar el aire presente en la caldera inox. Esta condición dura 200 segundos. Una vez terminado dicho timeout el distribuidor cierra la electroválvula 2 y la ev entrada agua por 20 seg. Después de dicho tiempo sigue cargando agua hasta que el micro vacío agua no esté N.C. por un tiempo superior a 5seg (operación dependiente de otro timeout de 200 segundos. En esta condición el D.A. enciende la electroválvula 2 y elabora 20s de agua. Una vez terminada la elaboración, hay que esperar que el micro vacío agua vuelva N.C.. Tras 10 segundos el D.A. enciende la bomba expreso y, en condición de resistencia OFF, elabora 200 cc de agua a través la ev café (medidos a través el ventilador). Después de este procedimiento se memoriza la fecha de instalación del distribuidor. Una vez confirmada la fecha, el D.A. espera 10 segundos y enseguida después empieza a calentar el agua en las 2 calderas.

Al completar la carga de agua, realizar un lavado de todas las batidoras para limpiar todos los conductos y eliminar eventuales residuos en la caldera (Fig.4.17).

Antes de dar tensión, asegúrense de haber conectado el distribuidor a la red hídrica y de haber abierto el grifo del agua.

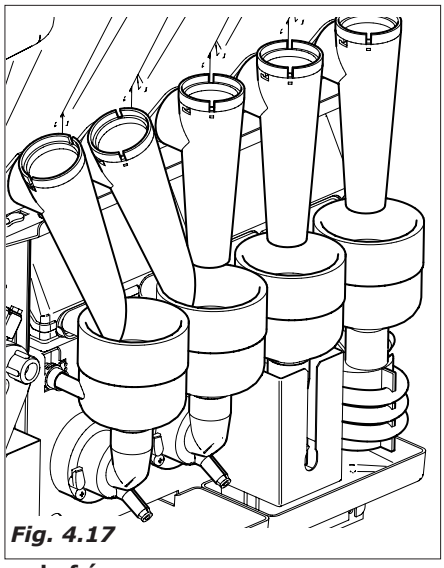


Fig. 4.17

4.5.3 Llenado del grupo de frío

Para la puesta en marcha del grupo de frío, seguir los siguientes pasos:

- quitar el tapón situado en la parte superior del grupo de frío e insertar el tubo de vaciado de la caldera de soluble, situado en la parte superior del cubo de residuos (Fig.4.18).
- colocar el tubo de rebose en el cubo de residuos (Fig.4.19).
- colocar la llave del interruptor de puerta (Fig. 4.12) y dejar salir agua hasta que salga por el tubo de rebose.
- extraer la clavija del interruptor puerta
- colocar el tapón en el tubo de la caldera de soluble y colocarlo de nuevo en su sitio.
- conectar eléctricamente el grupo de frío,(colocar en el conector el cable nº 18) (Fig.4.20)
- aguardar el llenado de la caldera solubles
- efectuar selecciones para llenar los circuitos hidráulicos
- esperar 30 minutos hasta que la temperatura del grupo de frío llegue a
- el termostato ya está calibrado por la casa constructora, para obtener las siguientes temperaturas:

- agua en el depósito aproximadamente +4ºC.
- bebida aproximadamente + 6/8ºC.

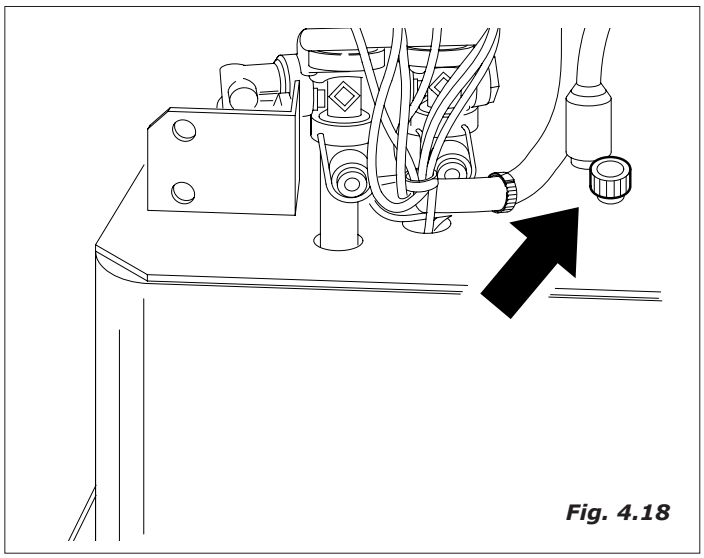


Fig. 4.18

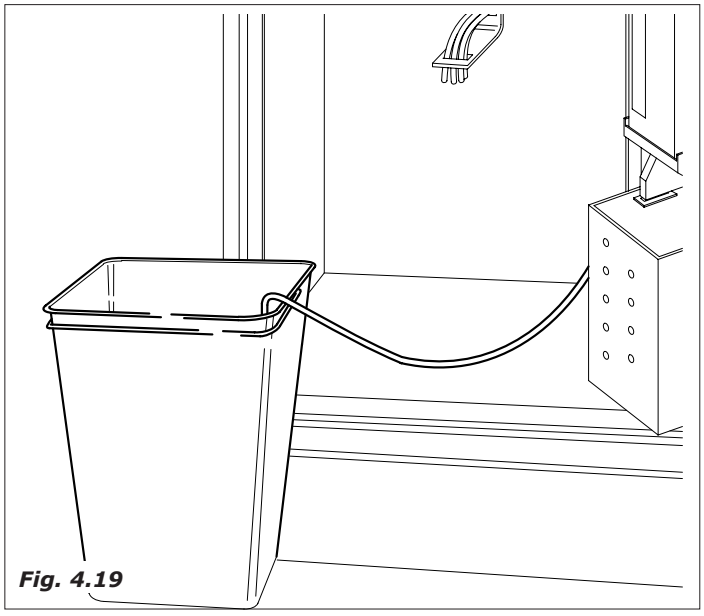


Fig. 4.19

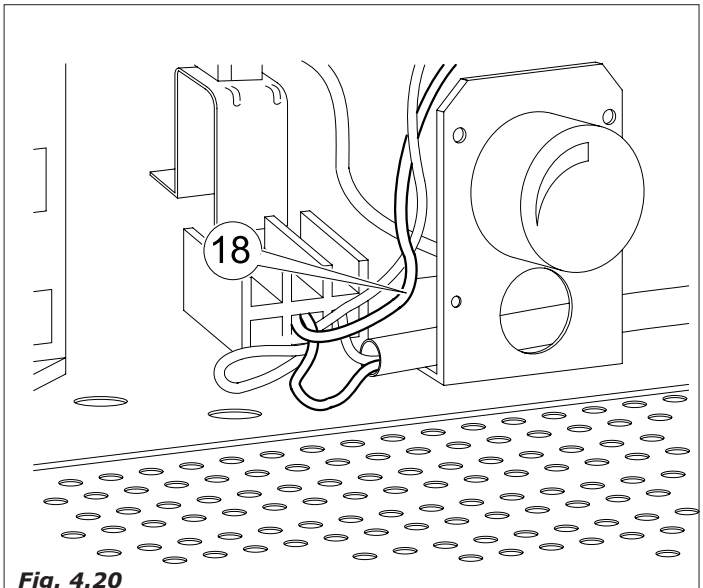


Fig. 4.20

4.5.4 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

Efectuar, por medio de los pulsadores de servicio, lavados de las batidoras, de esta forma eliminaremos cualquier posible residuo de la caldera del café y caldera de soluble.

- lavarse cuidadosamente las manos:
- preparar una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro, (producto de venta en farmacias), siguiendo escrupulosamente las indicaciones del producto
- desmontar todos los contenedores de producto del distribuidor (Fig.4.21)
- desmontar las tapas y rampas de producto (Fig.4.22). Sumergir todo en la solución anteriormente preparada
- sumergir también en la solución, los embudos de agua, la cámara de mezcla, las aspas de las batidoras y los tubos de silicona (Fig.4.23)
- con un trapo humedecido,(en la solución), limpiar la base de las batidoras (Fig.4.24)
- dejar todos los componentes inmersos en la solución el tiempo que indique en las especificaciones del producto.
- extraer todas las piezas; aclarar abundantemente, secar perfectamente y montar de nuevo en el distribuidor.

Para mayor seguridad, después de montarlo, efectuar lavados automáticos para eliminar eventuales residuos.

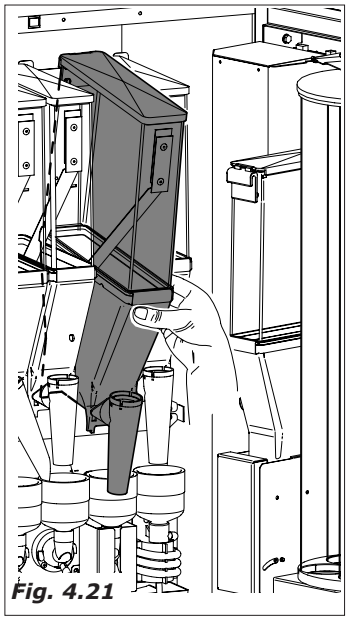


Fig. 4.21

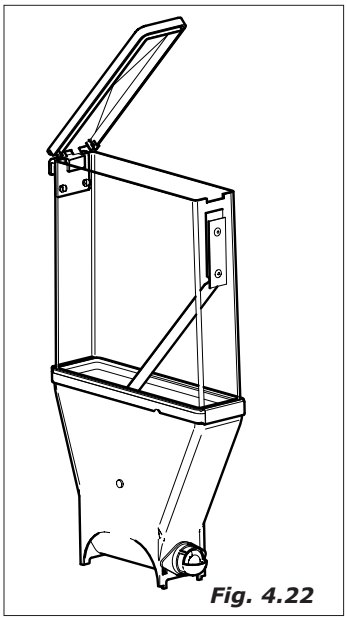


Fig. 4.22

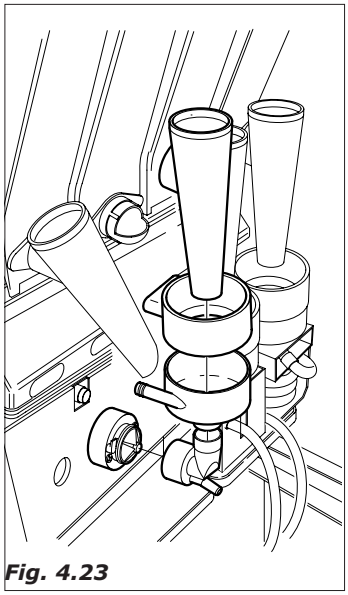


Fig. 4.23

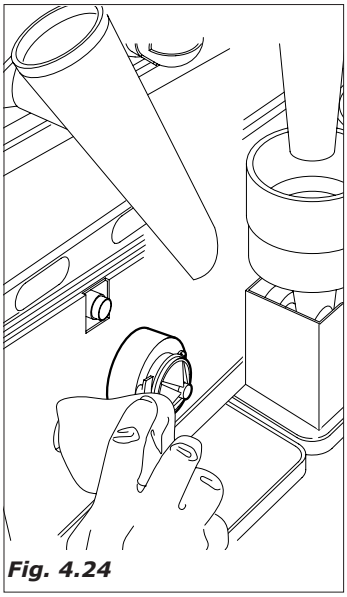


Fig. 4.24

4.5.5 Instalación del monedero

El distribuidor es suministrado sin el sistema de pago:

La instalación del sistema de pago está a cargo y es responsabilidad del técnico instalador.

La firma **Bianchi Vending S.p.A.** no se considera responsable por eventuales daños a la máquina misma y/o a cosas y/o a personas debidos a una instalación equivocada.

- abrir la puerta de protección de la placa y el monedero (Fig.6.25)

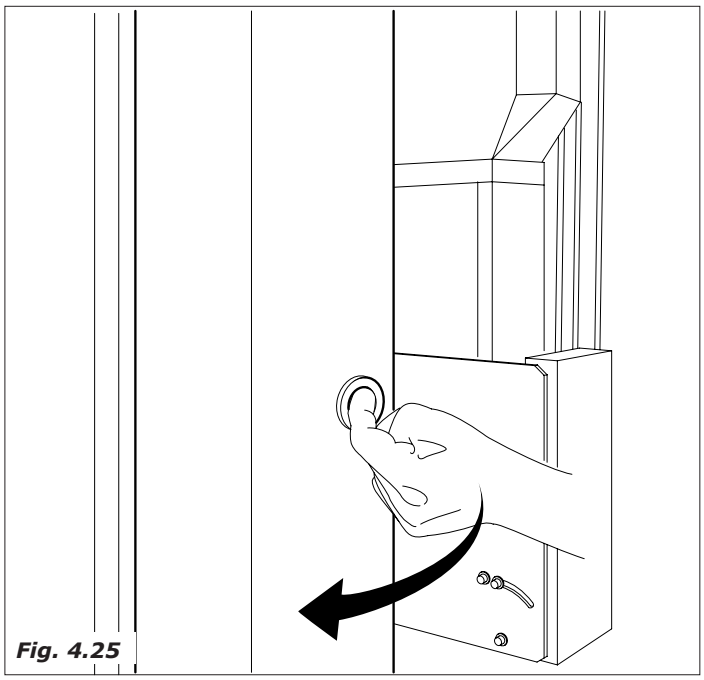


Fig. 4.25

– colocar el monedero (Fig. 4.26-pos.1) en el soporte (2)
– colocar de nuevo el soporte en la máquina y fijarlo con los 3 tornillos (Fig.4.27-pos.1)
– conectar el monedero con la placa Master

El monedero se conecta directamente a la placa Master por medio de un cable interface suministrado con la máquina.

Acceder a la programación para verificar le giuste tarature.

Consultar el cap. "5.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE" para verificar que la programación del tipo de monedero sea correcta.

Verifiquen las conexiones del sistema de pago, consultando el esquema de la ficha indicado

4.6 Carga de producto (con la máquina apagada)

4.6.1 Carga de los contenedores

– para cargar de producto con mayor facilidad, se pueden extraer los contenedores.
En particular para el café en grano, es necesario cerrar la trampilla antes de extraer el contenedor (Fig.4.28).

– Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo (Fig. 4.29)

– prestar atención en que el producto no tenga grumos, evitar comprimirlo y utilizar la cantidad necesaria según el tiempo de recarga para así evitar el envejecimiento del producto.

Revisar la capacidad de los contenedores en el apartado de CARACTERISTICAS TÉCNICAS.

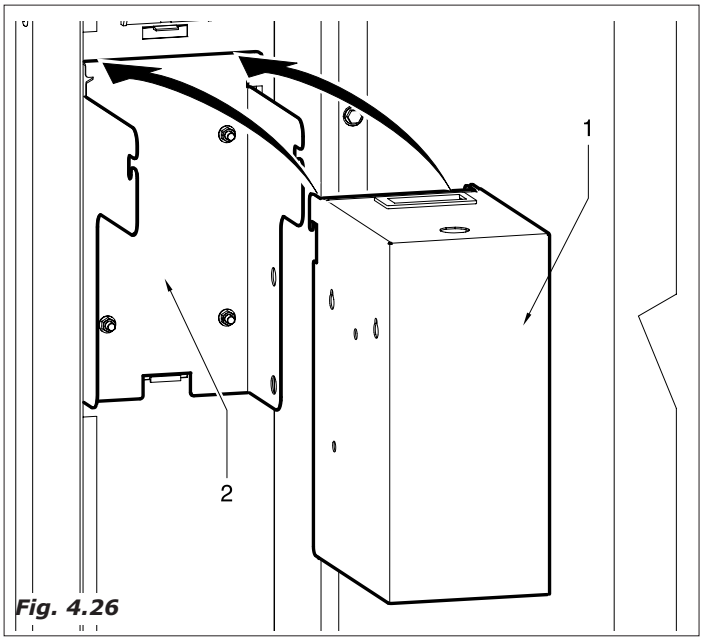


Fig. 4.26

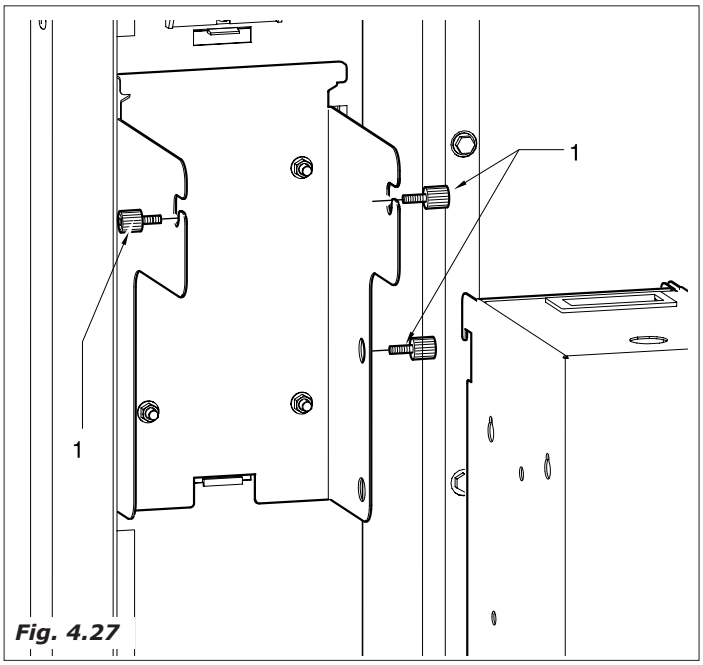


Fig. 4.27

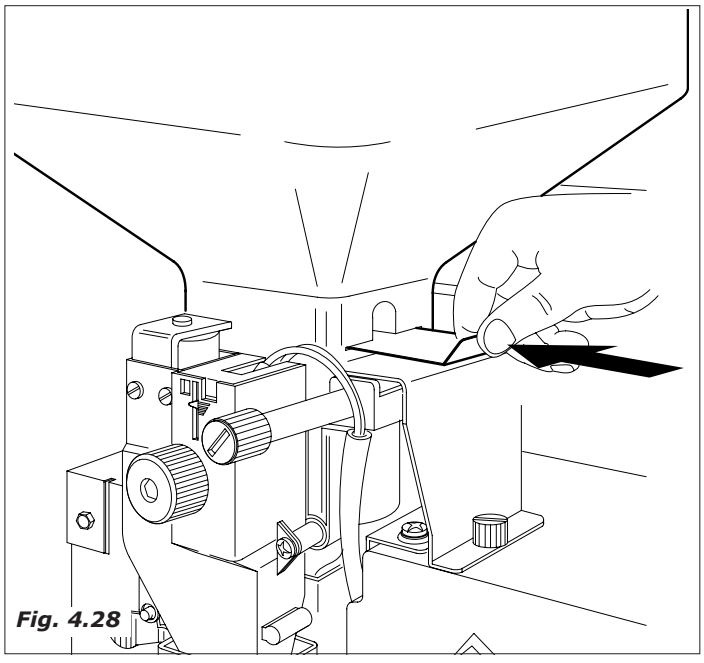


Fig. 4.28

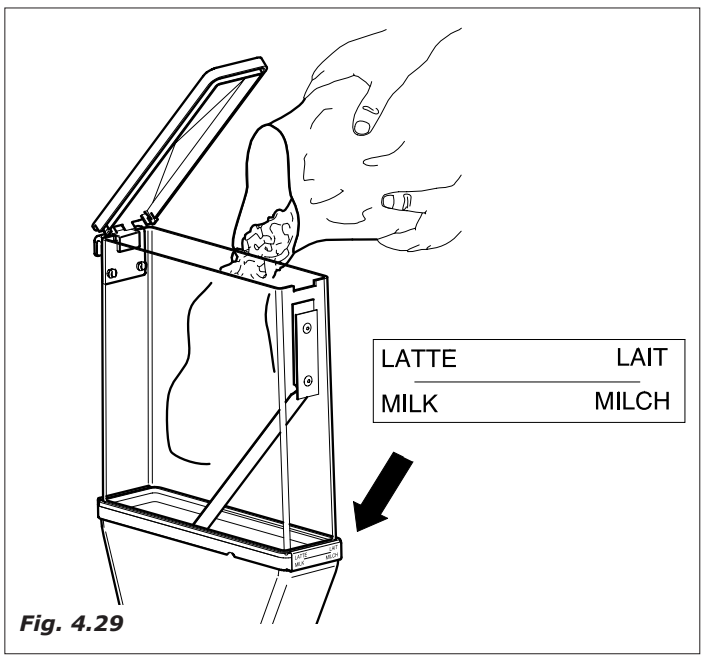


Fig. 4.29

4.6.2 Etiquetas de selección

Destornillen las empuñaduras y quiten la protección. Destornillen los cuatro tornilllos de soporte y quiten el soporte caja de pulsadores posicionado detrás del alojamiento del monedero vertical (Fig.4.30).
Introduzcan en las específicas aberturas laterales de los pulsadores las etiquetas (Fig.4.31), según la siguiente disposición:

- azúcar	**+ azúcar**
extraleche	**sin vaso**
café solo	**café amer.**
café cortado	**cappuccino**
mocaccino	**cappciocc**
(capp.+choc.+ cacao)	**(capp.+choc.)**
café solo descafeinado	**café amer. descafeinado**
cortado descafeinado	**cappuccino descafeinado**
mocaccino descafeinado	**cappciocc descafeinado**
leche	**leche manchada**
leche y cacao	**no disponibles**
chocolate	**chocolate negro**
chocolate con leche	**no disponibles**
agua caliente	**vaso**

4.6.3 Carga de vasos

Utilizar sólo vasos aptos para la distribución automática (verifiquen las características consultando el capítulo 1.2 "Características Técnicas"). Evitar comprimir la columna durante la carga. No girar manualmente la columna.

Primera carga
En el proceso de instalación y con la columna de vasos completamente vacía, seguir los siguientes pasos:

Mod. BVM971 - BVM951
- Verificar que la columna de vasos no esté alineada con el agujero de distribución. Cargar entonces todas las columnas procediendo hacia la izquierda; viceversa (cuando la columna está colocada en correspondencia del agujero de distribución), hay que cerrar la puerta y alimentar la máquina de modo tal que la columna de vasos gire y se conduzca automáticamente hasta una posición no alineada con el agujero y proceder entonces al cargamento (Fig.4.32).
- colocar la tapa de la columna de vasos y enganchar la abrazadera superior (Fig.4.33).

Cargamento normal
El cargamento normal de las columnas de vasos debe efectuarse con la máquina apagada; se realiza simplemente abriendo la puerta delantera, levantando la tapa e introduciendo los vasos que faltan.

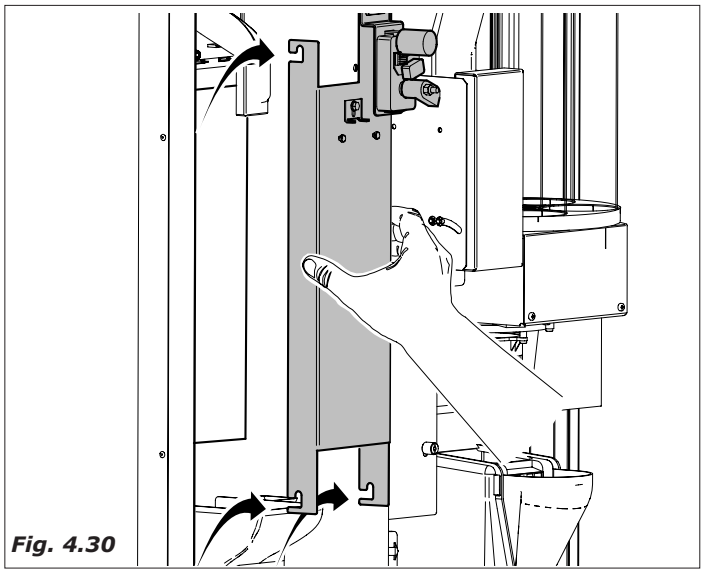


Fig. 4.30

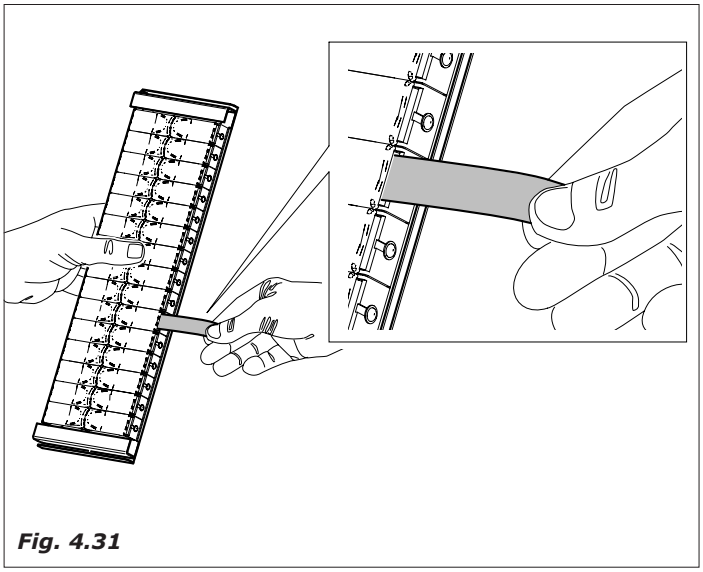


Fig. 4.31

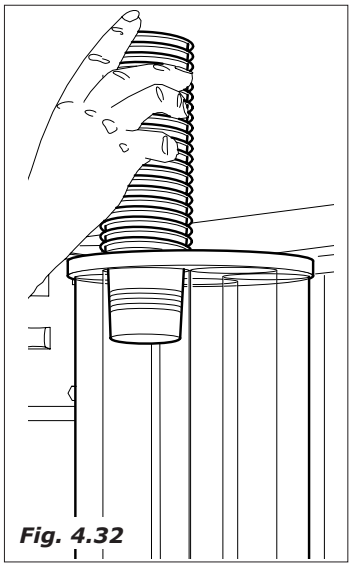


Fig. 4.32

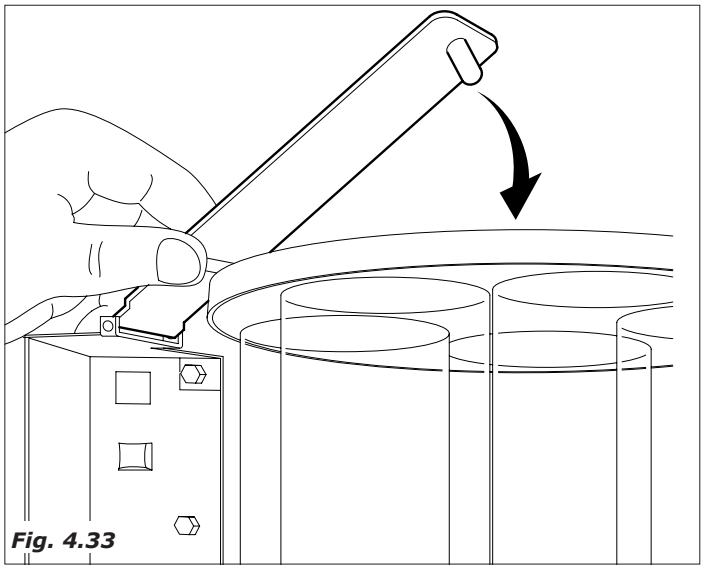


Fig. 4.33

4.6.4 Carga de las paletinas

¡Cuidado! *Utilicen sólo paletinas idóneas para el empleo en los distribuidores automáticos.*

Mod. BVM971-BVM951

– Quitar el peso metálico de la guía. (Fig.4.34)

– colocar las paletinas con el papel de embalaje; cuando están en posición quitar el papel que las sujeta (Fig.4.35)

– las paletinas han de estar planas, no cargar paletinas dobladas y vigilar que todas queden en posición horizontal.

– al completar la carga, colocar de nuevo el peso metálico (Fig.4.36).

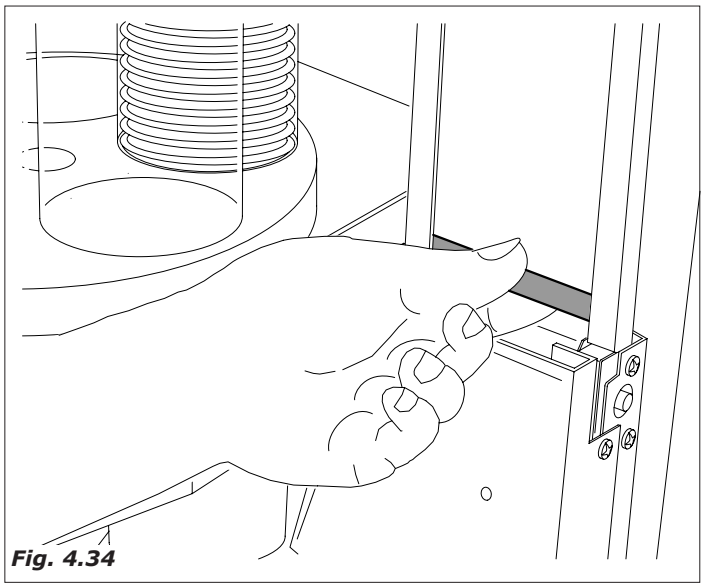


Fig. 4.34

4.6.5 Bolsa de desperdicios

Sólo para versiones de "café en grano"

- retirar la rampa desperdicios de café de su sede.
- aplicar el resorte bloquea-bolsa en la rampa.
- introducir la bolsa de plástico envolviéndola en la rampa y bloquearla con el resorte (fig. 4.37).
- reintroducir la rampa en la guía.

Utilizar bolsas suficientemente largas para que toquen el piso del distribuidor

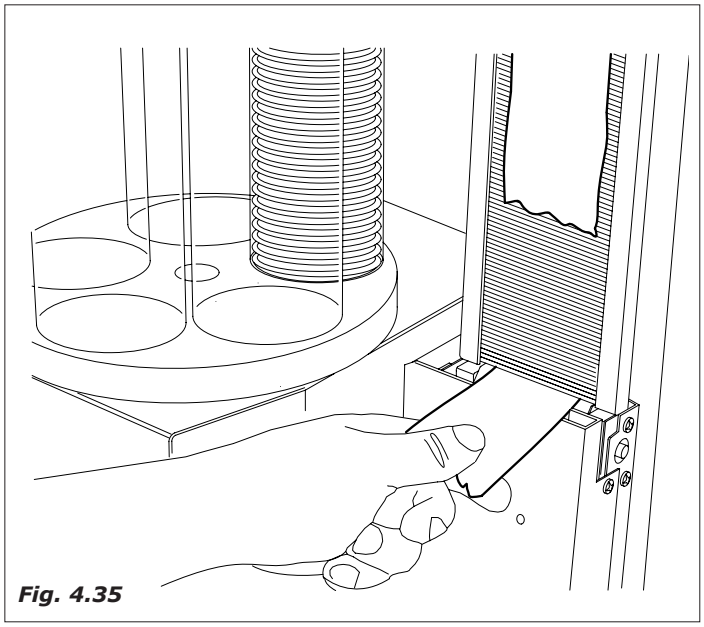


Fig. 4.35

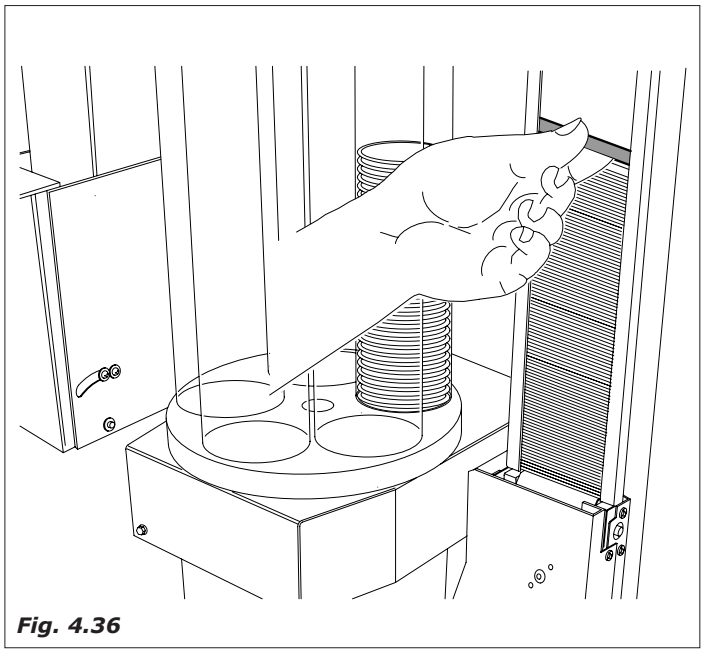


Fig. 4.36

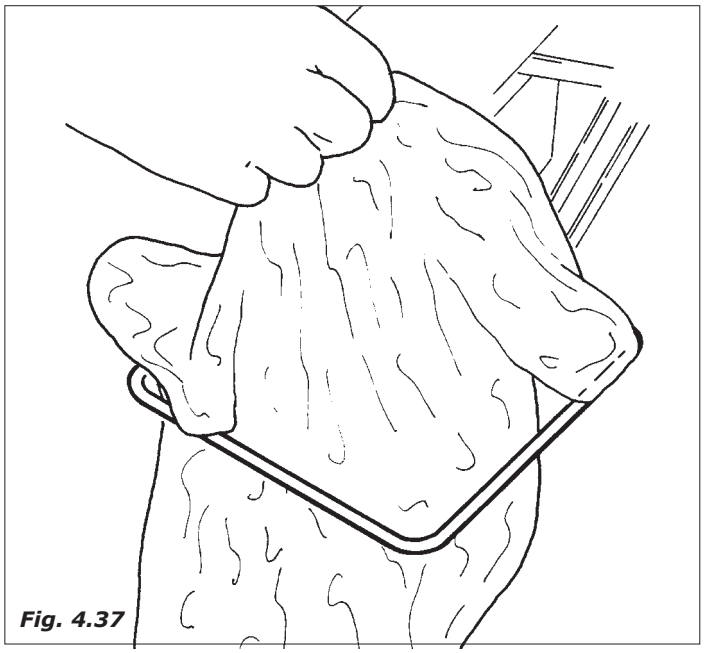


Fig. 4.37

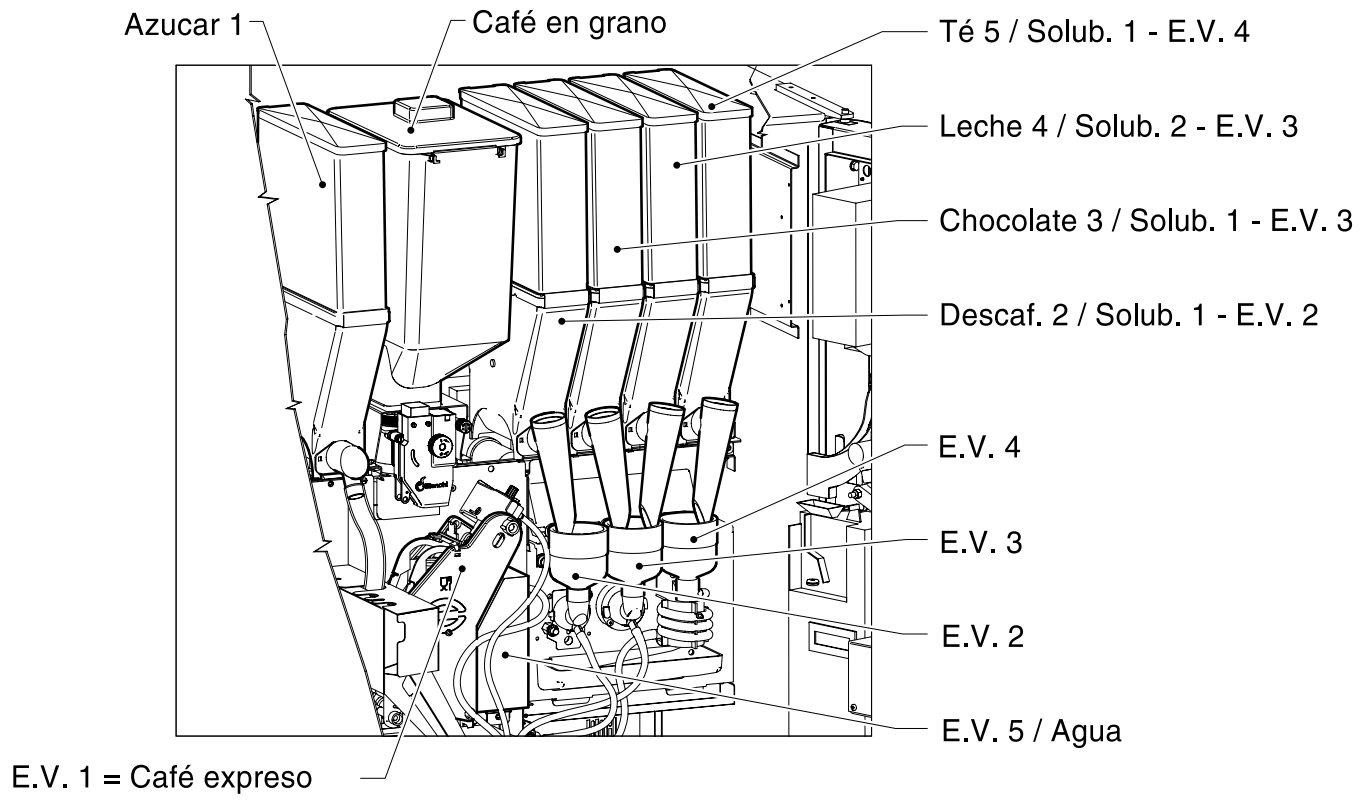
BVM951 Espresso

Gracias al nuevo menú Dosis tenemos la posibilidad de crear selecciones con las secuencias preferidas.

Por consiguiente, será posible combinar cada selección, creando una secuencia de máximo 3 electroválvulas, cada electroválvula podrá combinarse con un máximo de 3 productos (2 en caso de 951 Esp)

Dichas combinaciones se han hecho en fábrica, por lo tanto, para el correcto uso del distribuidor

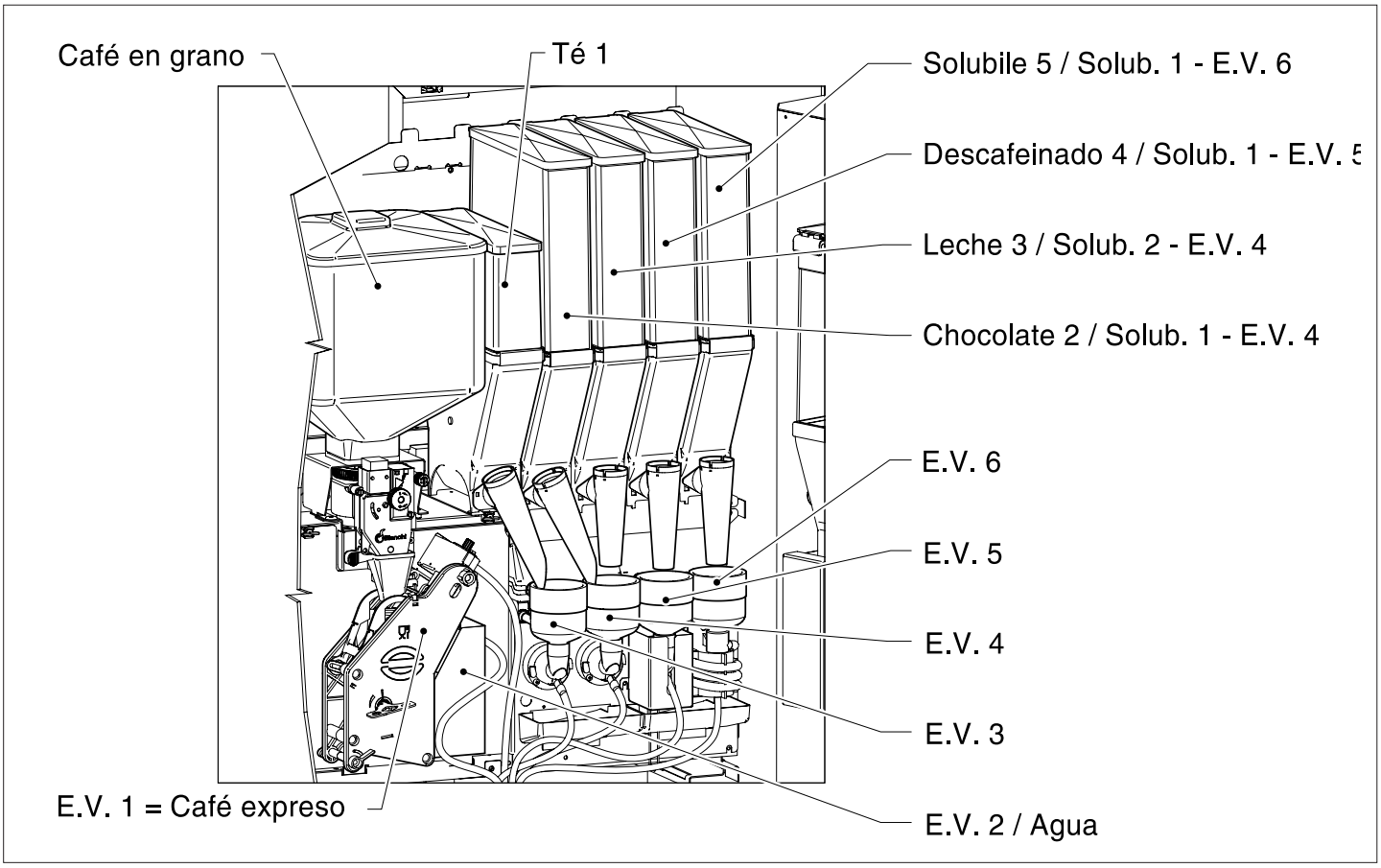
tendremos que cumplir cuidadosamente con las siguientes indicaciones:


Azucar 1
Café en grano
Té 5 / Solub. 1 - E.V. 4
Leche 4 / Solub. 2 - E.V. 3
Chocolate 3 / Solub. 1 - E.V. 3
Descaf. 2 / Solub. 1 - E.V. 2
E.V. 4
E.V. 3
E.V. 2
E.V. 5 / Agua
E.V. 1 = Café expreso

	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE
EV1 Café expreso	0	0
EV2 Descafeinado	DESCAFEINADO	0
EV3 Leche/Chocolate	CHOCOLATE	LECHE
EV4 Té	TÉ	0
EV5 Agua	0	0

BVM971 Espresso

Gracias al nuevo menú Dosis tenemos la posibilidad de crear selecciones con las secuencias preferidas.
Por consiguiente, será posible combinar cada selección, creando una secuencia de máximo 3 electroválvulas, cada electroválvula podrá combinarse con un máximo de 3 productos.
Dichas combinaciones se han hecho en fábrica, por lo tanto, para el correcto uso del distribuidor tendremos que cumplir cuidadosamente con las siguientes indicaciones:


Café en grano
Té 1
Solubile 5 / Solub. 1 - E.V. 6
Descafeinado 4 / Solub. 1 - E.V. 5
Leche 3 / Solub. 2 - E.V. 4
Chocolate 2 / Solub. 1 - E.V. 4
E.V. 6
E.V. 5
E.V. 4
E.V. 3
E.V. 2 / Agua
E.V. 1 = Café expreso

	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE
EV1 Café expreso	0	0
EV2 Agua	0	0
EV3 Té	TÉ	0
EV4 Leche/Chocolate	CHOCOLATE	LECHE
EV5 Descafeinado	DESCAFEINADO	0
EV6 Solubile	SOLUBILE	0

5.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

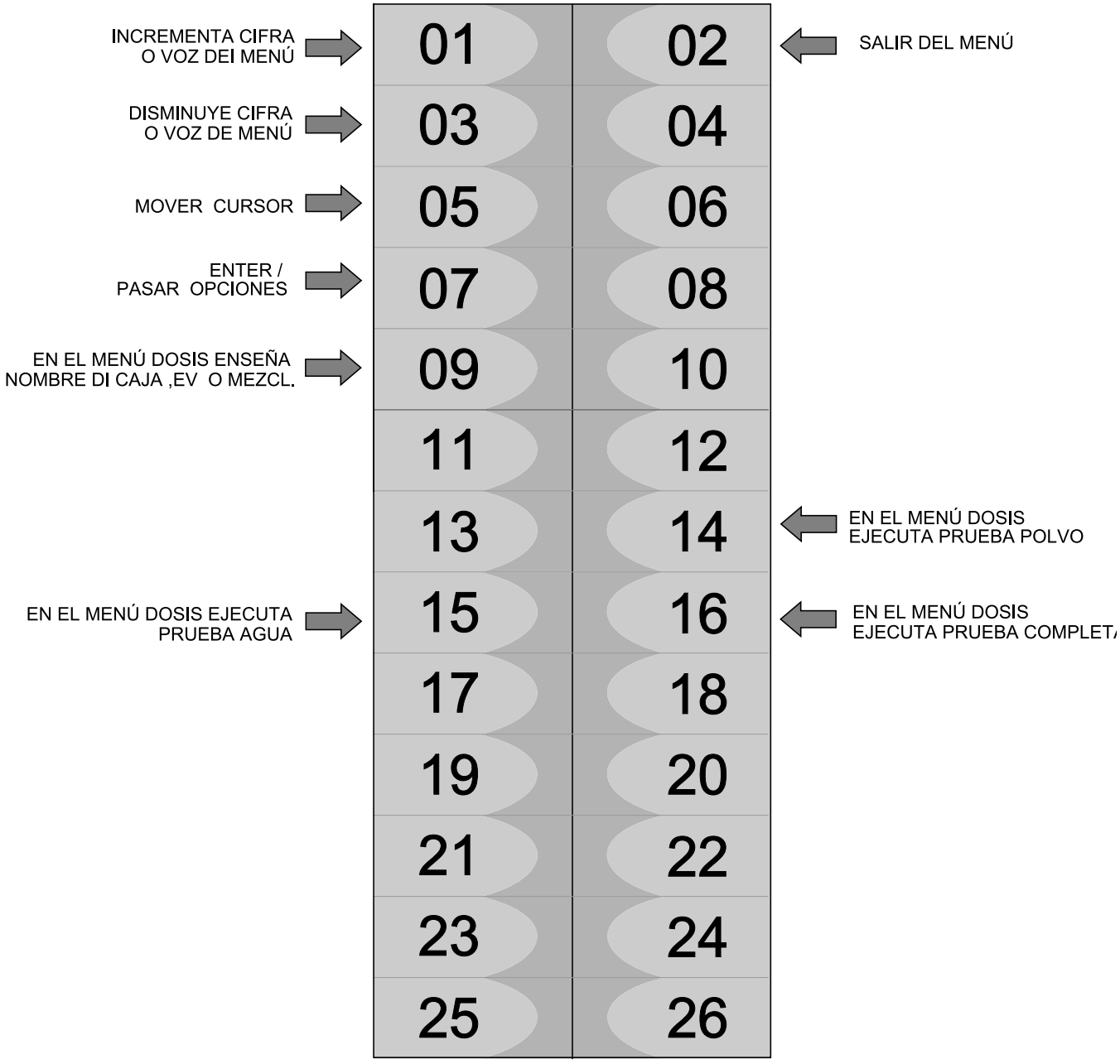
5.1 Menú de programación

Se entra en modalidad PROGRAMACIÓN apretando el pulsador 'PROG'. La pantalla pide que se introduzca la Contraseña.

A través el panel de programación se tiene acceso a las siguientes funciones:

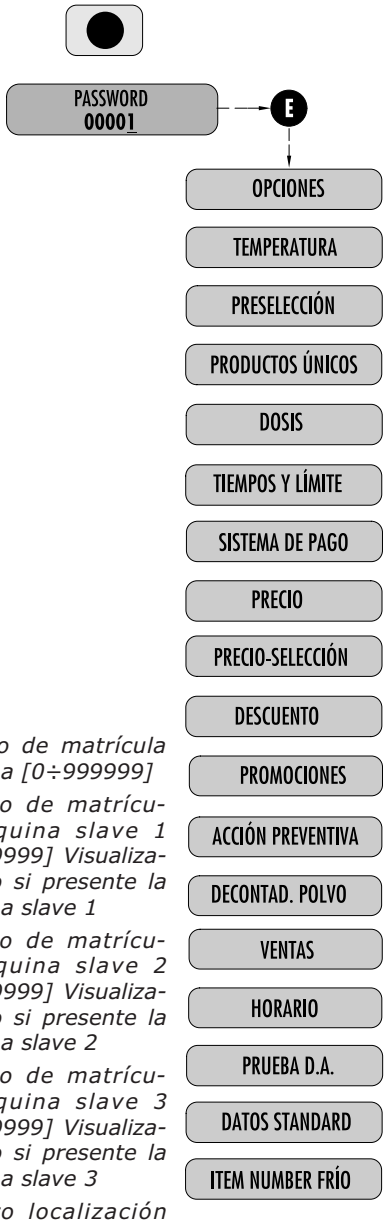
- Prueba Polvo – Activo sólo en el menú Dosis
- Prueba Agua – Activo sólo en el menú Dosis
- Prueba Completa – Activo sólo en el menú Dosis
- Incrementar
- Disminuir
- Shift
- Enter
- Escape

Las Pruebas se refieren tanto a las Selecciones como a las Preselecciones.



El menú principal de programación preve estos términos:

Opciones
Temperatura
Preselección
Productos Únicos
Dosis
Tiempos y límite
Sistema de Pago
Precio
Precio-Selección
Descuento
Promociones
Acción Preventiva
Decontad. Polvo
Ventas
Horario
Datos standard
Item Number Frío



5.1.1 Menú Opciones

Matrícula — *Número de matrícula máquina [0÷999999]*

Matrícula Slave 1 — *Número de matrícula máquina slave 1 [0÷999999] Visualizado sólo si presente la máquina slave 1*

Matrícula Slave 2 — *Número de matrícula máquina slave 2 [0÷999999] Visualizado sólo si presente la máquina slave 2*

Matrícula Slave 3 — *Número de matrícula máquina slave 3 [0÷999999] Visualizado sólo si presente la máquina slave 3*

Núm localización — *Número localización [0÷65535]*

Núm cliente — *Número cliente [0÷65535]*

Idioma — *Idioma [Italiano, Francés, Inglés, Español, Alemán, Holandés, Portugués, Inglés, Catalán]*

Telephone Code — *Definición del International Telephone Country code útil sólo para Audit [000]*

Molido inmediato. — *Habilitación molido inmediato [Si/No]*

Reintegr. Caldera

Expreso — *Habilitación reintegr. [Si/No]. Si ON, cada 6 horas se activa la bomba y se abre la electroválvula agua por 3" para reintegrar la caldera. Además, todas las máquinas con caldera expreso gestionan una reintegr. automática para garantizar la calidad de la bebida constante en el tiempo.*

Lavado — *Habilitación lavado con horario [On/Off]*

Ciclo lavado — *Habilitación ciclo de lavado [On/Off]. Habilita un lavado de las mezcladoras después de 30 minutos del encendido y al que sigue otro después de 12 horas sin elaboraciones. Por lo tanto se garantiza un lavado por día de las mezcladoras.*

PWD 1 — *Selecciona la Contraseña 1 [00000] – Acceso al menú de programación completo;*

PWD 2 — *Selecciona la Contraseña 2 [00000] – Acceso al menú de programación reducido;*

El menú reducido se determina por medio de WinBianchi.

PWD 3 — *Selecciona la Contraseña 3 [00000] – Acceso al Menú Ventas.*

doble café FB — *Habilitación doble café FB [On/Off] Sólo con gestión Fresh Brew.*

Té Fresh Brew — *Habilitación té FB [On/Off] Sólo con gestión Fresh Brew*

Visualiza Temp — *Habilita la visualización de la temperatura BVM600 [Si/No] De manera alternada presenta la temperatura de las máquinas slave frías.*

Sens. Vaso — *Habilitación sensor vasos [On/Off]*

Sens. BVM600 A — *Habilitación sensor caída producto Slave 1 [On/Off]*

Sens. BVM600 B — *Habilitación sensor caída producto Slave 2 [On/Off]*

Sens. BVM600 C — *Habilitación sensor caída producto Slave 3 [On/Off]*

5.1.2 Menú 'Temperatura'

Temp. Caldera 1 Slave X Temperatura de la caldera 1 [70÷110°C] La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.

Temp. Caldera 2 Slave X Temperatura de la caldera 2 [70÷110 °C] La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.

Temp. Cool Unit Slave X Temperatura agua fría [0÷15 °C] La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.

Temp. Sólidos Slave X Temperatura Sólidos A [5÷15 °C para modelo SNACK y 1÷15 °C para modelo PAN, >15 °C = Off] Programa la temperatura de ejercicio del D.A. La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.

Delta Temp. Slave X Histéresis temperatura frío A [1.0÷5.0 °C] Determina el intervalo respecto a la temperatura programada para la activación y desactivación del compresor. La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.

Offset temp. Slave X Offset temperatura Frío A [-5÷5 °C] La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.

Delta Seguridad Slave X Delta seguridad Frío A [5÷50 °C] Habilitado sólo en configuración PAN, determina la temperatura de seguridad. La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.

T Seguridad Slave X T seguridad Frío A [1÷9 ore] Intervalo expresado en horas dentro del que las selecciones de los 2 cajones inferiores todavía están disponibles no obstante la temperatura de la celda sea superior a 7°C (Temperatura de seguridad) por ejemplo después de la instalación o la carga del distribuidor. La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.

Deshielo cada Slave X Frecuencia deshielo Frío A [1÷12 horas] Intervalo expresado en horas para el deshielo del radiador. La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.

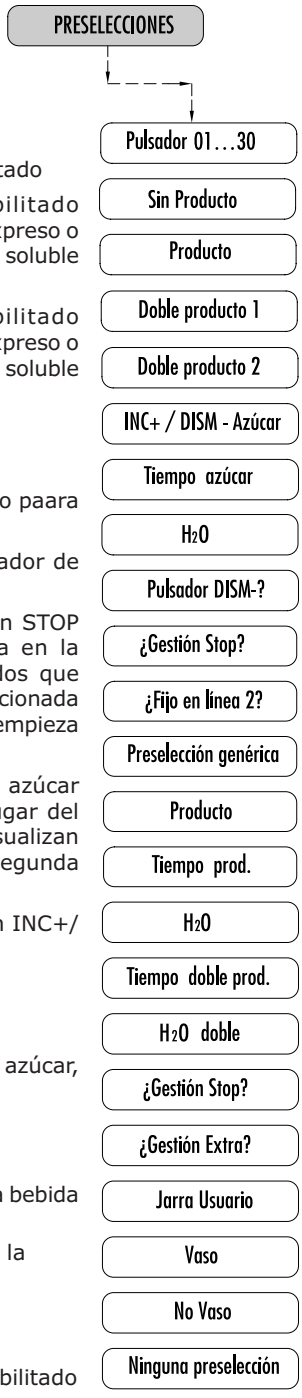
Deshielo por Slave X Duración deshielo frío A [1÷30 minutos] Intervalo expresado en minutos que determina la duración del apagado del compresor para el deshielo. La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER.

Ciclo PAN:

El ciclo preve que al encendido del distribuidor, si la sonda detecta una temperatura interior >- que la de seguridad se bloqueen las selecciones. Dentro de un tiempo límite de 30 seg., señalizado por la activación del buzzer, es posible inhibir la alarma programando en el teclado alfanumérico el código A98 o B98. La alarma para temperatura queda inhibido por el tiempo de seguridad programado, pasado dicho tiempo, se habilita de nuevo el control de la temperatura de seguridad. Si durante el encendido la temperatura detectda resultara < que la de seguridad (condición de no alarma), se habilita inmediatamente el control de dicha temperatura. El reseteo de dicha alarma es posible tanto en modalidad mantenimiento, como apagando y volviendo a encender la máquina; digiteando el código A98 o B98 dentro de 30 seg. del funcionamiento del buzzer. Si la temperatura sólidos alcanza el valor programado cual temperatura de seguridad, las selecciones de 51 a 68 se bloquean y se transforman automáticamente en "NO DISPONIBLES".

TEMPERATURA
Temp. Caldera 1 Slave X
Temp. Caldera 2 Slave X
Temp. Cool Unit Slave X
Temp. Sólidos Slave X
Delta Temp. Slave X
Offset temp. Slave X
Delta Seguridad Slave X
T Seguridad Slave X
Deshielo cada Slave X
Deshielo por Slave X

5.1.3 Menú 'Preselecciones'



Todos los pulsadores pueden ser de preselección:

Pulsador 01…30

Sin Producto

Producto [0…9] 0= deshabilitado

Doble producto 1 [0…9] 0= deshabilitado Válido sólo para bebidas con café expreso o café soluble. Sustituye el café con el soluble seleccionado

Doble producto 2 [0…9] 0= deshabilitado Válido sólo para bebidas con café expreso o café soluble. Sustituye el café con el soluble seleccionado

INC+ / DISM - Azúcar

Tiempo azúcar [0…25.5 s]

H_2O [0…25.5 s] o [0…999 cc] Sólo paara bebidas solubles

Pulsador DISM-? 01…30 Elija el pulsador de DISM- y de eventual STOP.

¿Gestión Stop? Gestión preselección STOP [On/Off] Al seleccionar la bebida en la pantalla se visualizan los cuadrados que escurren lentamente. Una vez seleccionada la cantidad deseada, el distribuidor empieza a elaborar la bebida.

¿Fijo en línea 2? Gestión de la barra azúcar siempre en la segunda línea en lugar del literal Lista [On/Off] Si ON no se visualizan las señalizaciones de alarma en la segunda línea.

Gestión en pantalla de la preselección INC+/ DISM- Azúcar

Línea **1**: Azúcar

Línea **2**: ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □

Cada cuadrado corresponde a x seg de azúcar, obtenidos con la siguiente ecuación:

= (A+B)/8 ■

A = Cant. en segundos de azúcar en la bebida estándard

B = Cant. en segundos de azúcar en la preselección + azúcar

8 = Núm. Máximo cuadrados

Preselección genérica

Producto [0…9] 0= deshabilitado

Tiempo prod. [0…25.5 s]

H_2O [0…25.5 s] o [0…999 cc]

Tiempo doble prod. *[0…25.5 s]*

H_2O doble *[0…25.5 s] o [0…999 cc] Si 0 ++ deshabilitado.*

¿Gestión Stop? *Gestión preselección STOP [On/Off] Al seleccionar la bebida, en la pantalla se visualizan los cuadrados que escurren lentamente. Una vez seleccionada la cantidad deseada, el distribuidor empieza a elaborar la bebida.*

¿Gestión Extra? *Gestión Extra producto [On/Off] Si on ejecuta + y ++, si off – y --. Claro está si Gestión Stop en Off.*

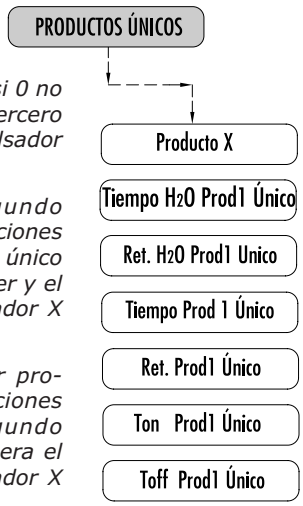
Jarra Usuario *Gestiona el pulsador cual PULSADOR JARRA 1..12 con incrementos de 1. [On/Off] Si ON lo que queda del menú Dosis no se visualiza. La jarra se gestiona sólo en las selecciones habilitadas para esta gestión.*

Vaso

No Vaso

Ninguna preselección

5.1.4 Menú 'Productos Únicos'



Producto X Selecciona el primer producto único para todas las selecciones [0…Núm. Cajas] 0=ningún producto único (si 0 no visualiza ni siquiera el segundo, el tercero y el cuarto producto único) - con pulsador X se visualiza el nombre caja

Producto X Selecciona el segundo producto único para todas las selecciones [0…Núm. Cajas] 0=ningún producto único (si 0 no visualiza ni siquiera el tercer y el cuarto producto único) - con pulsador X se visualiza el nombre caja

Producto X Selecciona el tercer producto único para todas las selecciones [0…Núm. Cajas] 0=ningún segundo producto (si 0 no visualiza ni siquiera el cuarto producto único) - con pulsador X se visualiza el nombre caja

Tiempo H_2O Prod1 Único Tiempo EV relativa al Producto 1 [0÷99.9 s]

Ret H_2O Prod1 Unico Retardo EV relativa al Producto 1 [0÷25.5 s]

Tiempo Prod 1 Único Tiempo Producto 1 [0÷25.5 s]

Ret. Prod1 Único Retardo motorreductor Producto 1 [0÷25.5 s]

Ton Prod1 Único Tiempo on motorreductor producto único 1 [0…25.5 s]

Toff Prod1 Único Tiempo off motorreductor producto único 1 [0…25.5 s]

Tiempo H_2O Prod2 Único Tiempo EV relativa al Producto 2 [0÷99.9 s]

Ret H_2O Prod2 Único Retardo EV relativa al Producto 2 [0÷25.5 s]

Tiempo Prod2 Único Tiempo Producto 2 [0÷25.5 s]

Ret Prod2 Único Retardo motorreductor Producto 2 [0÷25.5 s]

Ton Prod2 Único Tiempo on motorreductor producto único 2 [0…25.5 s]

Toff Prod2 Único Tiempo off motorreductor producto único 2 [0…25.5 s]

Tiempo H_2O Prod3 Único Tiempo EV relativa al Producto 3 [0÷99.9 s]

Ret H_2O Prod3 Único Retardo EV relativa al Producto 3 [0÷25.5 s]

Tiempo Prod3 Único Tiempo Producto 3 [0÷25.5 s]

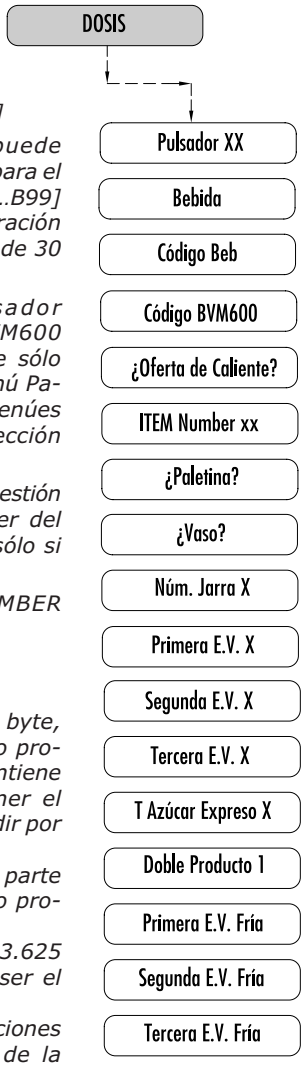
Ret Prod3 Único Retardo motorreductor Producto 3 [0÷25.5 s]

Ton Prod3 Único Tiempo on motorreductor producto único 3 [0…25.5 s]

Toff Prod3 Único Tiempo off motorreductor producto

En cada fase del menú Productos Únicos con el pulsador X se visualiza el nombre caja.
El producto único se elabora sólo si en el menú tiempo y dosis se recupera la misma caja que presente programado el tiempo producto distinto de 0.

5.1.5 Menú 'Dosis'



Pulsador XX Selección del pulsador por configurar [1…30] para Teclado lineal, [1…32] para teclado Multibrand

Bebida Habilitación bebida [On/Off]

Código Beb XXX el usuario puede seleccionar el código de selección para el distribuidor del caliente [000…A99…B99] Menú habilitado sólo si en Configuración Teclado Code On. Por un máximo de 30 Bebidas.

Código BVM600 Asociación pulsador directo con la combinación BVM600 [000….A00….B00] Menú presente sólo si BVM600 directa ON y si del menú Paletinas ya no se viualizan los submenúes Dosis. Si 000 deshabilita la selección directa de BVM600.

¿Oferta de Caliente? Añadir la gestión de otra selección caliente a placer del usuario [On/Off] Menú presente sólo si BVM600 directa ON

ITEM Number xx Código ITEM NUMBER [0÷254]

ITEM NUMBER

El ITEM NUMBER está formado por 2 byte, un byte tiene que contener el código programado por el usuario y el otro contiene hasta 8 preselecciones. Para obtener el código programado es suficiente dividir por 256 y coger la parte entera:
- ej: 416 --> 416 : 256 = 1.625 la parte entera es 1 que resulta ser el código programado.
- ej: 26528 --> 26528 : 256 = 103.625 la parte entera es 103 que resulta ser el código programado.
Si se desean considerar las preselecciones es suficiente transformar el resto de la división en binario y ver cada bit según la tabla siguiente :

Bit	Descripción
0	Sin Producto
1	Doble Producto
2	INC+ / ++
3	DISM - / --
4	Stop Producto
5	Jarra
6	(Siempre en 0)
7	Vaso / No Vaso

ej: 25984 --> 25984 : 256 = 101.5 el resto es 0.5, multiplicado por 256 = 128, convertido en binario = 10000000 que corresponde a una bebida sin vaso.

ej: 26528 --> 26528 : 256 = 103.625 el resto es 0.625, multiplicado por 256 = 160, convertido en binario = 10100000 que corresponde a una bebida sin vaso y amarga.

¿Paletina? Habilita elaboración paletina [Si/No] (Sólo Si Cont. Paletina y Siempre Paletina No en el menú Configuración)

¿Vaso? Habilita elaboración vaso [Si/No] (Sólo si Gestión Vaso Si y Siempre Vaso No en el menú Configuración)

Núm. Jarra X Número elaboraciones para esta selección [0÷99] (si Jarra Única Off en el menú Configuración) Si 0 jarra deshabilitada.

Primera E.V. X Número 1^EV [0…8- Fría] 0=E.V. no combinada con este pulsador

T primera E.V. Tiempo abertura primera E.V. [0…99.9 s]

Ret primera E.V. Retardo abertura primera E.V. [0…25.5 s]

T Mezcl. 1E.V. Tiempo Mezcladora combinado con primera E.V. [0…25.5 s]

Ret Mezcl. 1^E.V. *Retardo Mezcladora combinado con primera E.V. [0…25.5 s]*
T producto X *Tiempo primera caja combinada con la 1-ra E.V. [0…99.9 s]*
Ret producto X *Retardo primera caja combinada con la 1-ra E.V. [0…25.5 s]*
Ton producto X *Tiempo on motorreductor primer producto [0…25.5 s]*
Toff producto X *Tiempo off motorreductor primer producto [0…25.5 s]*
T producto X *Tiempo segunda caja combinada con la 1-ra E.V. [0…99.9 s]*
Ret producto X *Retardo segunda caja combinada con la1-ra E.V. [0…25.5 s]*
Ton producto X *Tiempo on motorreductor segundo producto [0…25.5 s]*
Toff producto X *Tiempo off motorreductor segundo producto [0…25.5 s]*
T producto X *Tiempo tercera caja combinada con la 1-ra E.V. [0…99.9 s]*
Ret producto X *Retardo tercera caja combinada con la 1-ra E.V. [0…25.5 s]*
Ton producto X *Tiempo on motorreductor tercer producto [0…25.5 s]*
Toff producto X *Tiempo off motorreductor tercer producto [0…25.5 s]*
Segunda E.V. X *Número 1^EV [0…8-Fría] 0=E.V. no combinada con este pulsador*
T 2^ E.V. *Tiempo abertura segunda E.V. [0…99.9 s]*
Ret 2^ E.V. *Retardo abertura segunda E.V. [0…25.5 s]*
T Mezcl. 2E.V. *Tiempo Mezcladora combinado con la segunda E.V. [0…25.5 s]*
Ret Mezcl. 2^E.V. *Retardo Mezcladora combinado con la segunda E.V. [0…25.5 s]*
T producto X *Tiempo 1-ra caja combinada con la segunda E.V. [0…25.5 s]*
Ret producto X *Retardo 1-ra caja combinada con la 2da E.V.[0…25.5 s]*
Ton producto X *Tiempo on motorreductor primer producto [0…25.5 s]*
Toff producto X *Tiempo off motorreductor primer producto [0…25.5 s]*
T producto X *Tiempo 2da caja combinada con la 2° E.V. [0…25.5 s]*
Ret producto X *Retardo 2da caja combinada con la 2^ E.V. [0…25.5 s]*
Ton producto X *Tiempo on motorreductor segundo producto [0…25.5 s]*
Toff producto X *Tiempo off motorreductor segundo producto [0…25.5 s]*
T producto X *Tiempo 3ra caja combinada con la 2da E.V. [0…25.5 s]*
Ret producto X *Retardo tercera caja combinada con la 2da E.V. [0…25.5 s]*
Ton producto X *Tiempo on motorreductor tercer producto [0…25.5 s]*
Toff producto X *Tiempo off motorreductor tercer producto [0…25.5 s]*
Tercera E.V. X *Número 1^EV [0…8-Fría] 0=E.V. n combinada con este pulsador*
T 3^ E.V. *Tiempo abertura tercera E.V. [0…99.9 s]*
Ret 3^ E.V. *Retardo abertura tercera E.V. [0…25.5 s]*
T Mezcl. 3E.V. *Tiempo Mezcladora combinado con la tercera E.V. [0…25.5 s]*
Ret Mezcl. 3^E.V. *Retardo Mezcladora combinado con la tercera E.V. [0…25.5 s]*
T producto X *Tiempo 1ra caja combinada con la tercera E.V. [0…25.5 s]*
Ret prodoucto X *Retardo 1ra caja combinada con la tercera E.V. [0…25.5 s]*
Ton producto X *Tiempo on motorreductor primer producto [0…25.5 s]*
Toff producto X *Tiempo off motorreductor primer producto [0…25.5 s]*
T producto X *Tiempo 2da caja combinada con la tercera E.V. [0…25.5 s]*
Ret producto X *Retardo 2da caja combinada con la tercera E.V. [0…25.5 s]*
Ton producto X *Tiempo on motorreductor segundo producto [0…25.5 s]*
Toff producto X *Tiempo off motorreductor segundo producto [0…25.5 s]*
T producto X *Tiempo 3ra caja combinada con la tercera E.V. [0…25.5 s]*
Ret producto X *Retardo 3ra caja combinada con la tercera E.V. [0…25.5]*
Ton producto X *Tiempo on motorreductor tercer producto [0…25.5 s]*
Toff producto X *Tiempo off motorreductor tercer producto [0…25.5 s]*
T Azúcar Expreso X *Tiempo azúcar expreso [0…25.5 s]*

Doble Producto 1 *Parámetros presentes sólo si Preselección Doble Producto 1 ON*
E.V. X *Número 1^EV [0…8] 0=E.V. no combinada con este pulsador*
T E.V. d.p. *Tiempo abertura E.V. [0…99.9 s]*
Ret E.V. d.p. *Retardo abertura E.V. [0…25.5 s]*
T Mezcl. 1E.V. *Tiempo Mezcladora combinado con la E.V. [0…25.5 s]*
Ret Mezcl. 1^E.V. *Retardo Mezcladora combinado con la E.V. [0…25.5 s]*
T producto X *Tiempo primera caja combinada con la E.V. [0…99.9 s]*
Ret producto X *Retardo primera caja combinada con la E.V. [0…25.5 s]*
Ton producto X *Tiempo on motorreductor doble producto [0…25.5 s]*
Toff producto X *Tiempo off motorreductor doble producto [0…25.5 s]*
Doble Producto 2 *Parámetros presentes sólo si Preselección Doble Producto 2 ON*
E.V. X *Número 1^EV [0…8] 0=E.V. no combinada con este pulsador*
T E.V. d.p. *Tiempo abertura E.V. [0…99.9 s]*
Ret E.V. d.p. *Retardo abertura E.V. [0…25.5 s]*
T Mezcl. 1E.V. *Tiempo Mezcladora combinado con la E.V. [0…25.5 s]*
Ret Mezcl. 1^E.V. *Retardo Mezcladora combinado con la E.V. [0…25.5 s]*
T producto X *Tiempo primera caja combinada con la E.V. [0…99.9 s]*
Ret producto X *Retardo primera caja combinada con la E.V. [0…25.5 s]*
Ton producto X *Tiempo on motorreductor doble producto [0…25.5 s]*
Toff producto X *Tiempo off motorreductor doble producto [0…25.5 s]*

Si Primera EV está Fría, el distribuidor presenta el siguiente menú:

Primera E.V. Fría
T OUT 1 Fría *Tiempo abertura OUT 1 Fría [0…99.9 s]*
Ret OUT 1 Fría *Retardo abertura OUT 1 Fría [0…25.5 s]*
T OUT 2 Frí *Tiempo abertura OUT 2 Fría [0…99.9 s]*
Ret OUT 2 Fría *Retardo abertura OUT 2 Fría [0…25.5 s]*
T OUT 3 Fría *Tiempo abertura OUT 3 Fría [0…99.9 s]*
Ret OUT 3 Fría *Retardo abertura OUT 3 Fría [0…25.5 s]*
T OUT 4 Fría *Tiempo abertura OUT 4 Fría [0…99.9 s]*
Ret OUT 4 Fría *Retardo abertura OUT 4 Fría [0…25.5 s]*
T OUT 5 Fría *Tiempo abertura OUT 5 Fría [0…99.9 s]*
Ret OUT 5 Fría *Retardo abertura OUT 5 Fría [0…25.5 s]*
T OUT 6 Fría *Tiempo abertura OUT 6 Fría [0…99.9 s]*
Ret OUT 6 Fría *Retardo abertura OUT 6 Fría [0…25.5 s]*
T Mezcl. 1E.V. *Tiempo Mezcladora combinado con la primera E.V. [0…25.5 s]*
Ret Mezcl. 1^E.V. *Retardo Mezcladora combinado con la primera E.V. [0…25.5 s]*
T producto X *Tiempo primera caja combinada con la 1ra E.V. [0…99.9 s]*
Ret producto X *Retardo primera caja combinada con la 1ra E.V. [0…25.5 s]*
Ton producto X *Tiempo on motorreductor primer producto [0…25.5 s]*
Toff producto X *Tiempo off motorreductor primer producto [0…25.5 s]*
T producto X *Tiempo segunda caja combinada con la 1ra E.V. [0…99.9 s]*
Ret producto X *Retardo segunda caja combinada con la1ra E.V. [0…25.5 s]*
Ton producto X *Tiempo on motorreductor segundo producto [0…25.5 s]*
Toff producto X *Tiempo off motorreductor segundo producto [0…25.5 s]*
T producto X *Tiempo tercera caja combinada con la 1ra E.V. [0…99.9 s]*
Ret producto X *Retardo tercera caja combinada con la 1ra E.V. [0…25.5 s]*
Ton producto X *Tiempo on motorreductor tercer producto [0…25.5 s]*
Toff producto X *Tiempo off motorreductor tercer producto [0…25.5 s]*

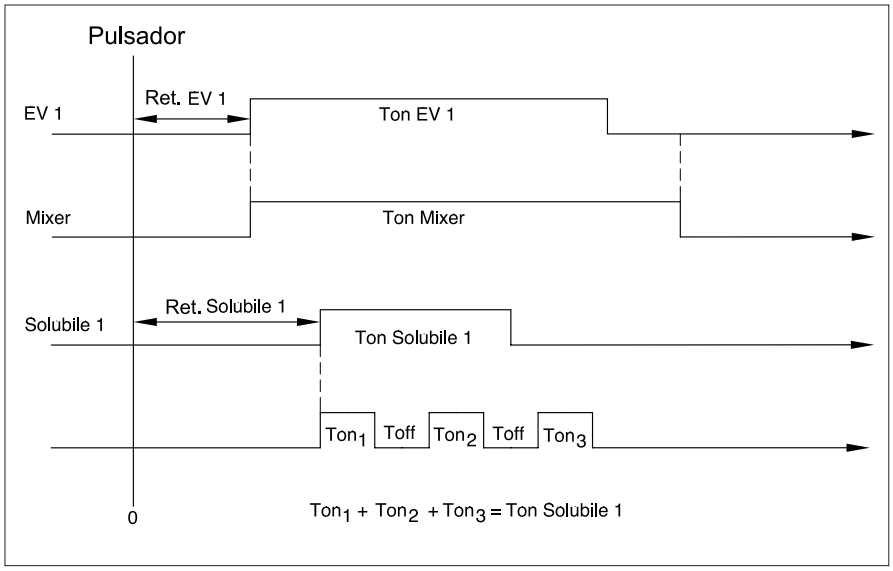
Segunda E.V. Fría

T OUT 1 Fría	*Tiempo abertura OUT 1 Fría [0…99.9 s]*
Ret OUT 1 Fría	*Retardo abertura OUT 1 Fría [0…25.5 s]*
T OUT 2 Fría	*Tiempo abertura OUT 2 Fría [0…99.9 s]*
Ret OUT 2 Fría	*Retardo abertura OUT 2 Fría [0…25.5 s]*
T OUT 3 Fría	*Tiempo abertura OUT 3 Fría [0…99.9 s]*
Ret OUT 3 Fría	*Retardo abertura OUT 3 Fría [0…25.5 s]*
T OUT 4 Fría	*Tiempo abertura OUT 4 Fría [0…99.9 s]*
Ret OUT 4 Fría	*Retardo abertura OUT 4 Fría [0…25.5 s]*
T OUT 5 Fría	*Tiempo abertura OUT 5 Fría [0…99.9 s]*
Ret OUT 5 Fría	*Retardo abertura OUT 5 Fría [0…25.5 s]*
T OUT 6 Fría	*Tiempo abertura OUT 6 Fría [0…99.9 s]*
Ret OUT 6 Fría	*Retardo abertura OUT 6 Fría [0…25.5 s]*
T Mezcl. 2E.V.	*Tiempo Mezcladora combinado con la segunda E.V. [0…25.5 s]*
Ret Mezcl 2^E.V.	*Retardo Mezcladora combinado con la segunda E.V. [0…25.5 s]*
T producto X	*Tiempo 1ra caja combinada con la segunda E.V. [0…25.5 s]*
Ret producto X	*Retardo 1ra caja combinada con la 2da E.V.[0…25.5 s]*
Ton producto X	*Tiempo on motorreductor primer producto [0…25.5 s]*
Toff producto X	*Tiempo off motorreductor primer producto [0…25.5 s]*
T producto X	*Tiempo 2da caja combinada con la 2da E.V. [0…25.5 s]*
Ret producto X	*Retardo 2da caja combinada con la 2da E.V. [0…25.5 s]*
Ton producto X	*Tiempo on motorreductor segundo producto [0…25.5 s]*
Toff producto X	*Tiempo off motorreductor segundo producto [0…25.5 s]*
T producto X	*Tiempo 3ra caja combinada con la 2da E.V. [0…25.5 s]*
Ret producto X	*Retardo tercera caja combinada con la 2da E.V. [0…25.5 s]*
Ton producto X	*Tiempo on motorreductor tercer producto [0…25.5 s]*
Toff producto X	*Tiempo off motorreductor tercer producto [0…25.5 s]*

Tercera E.V. Fría

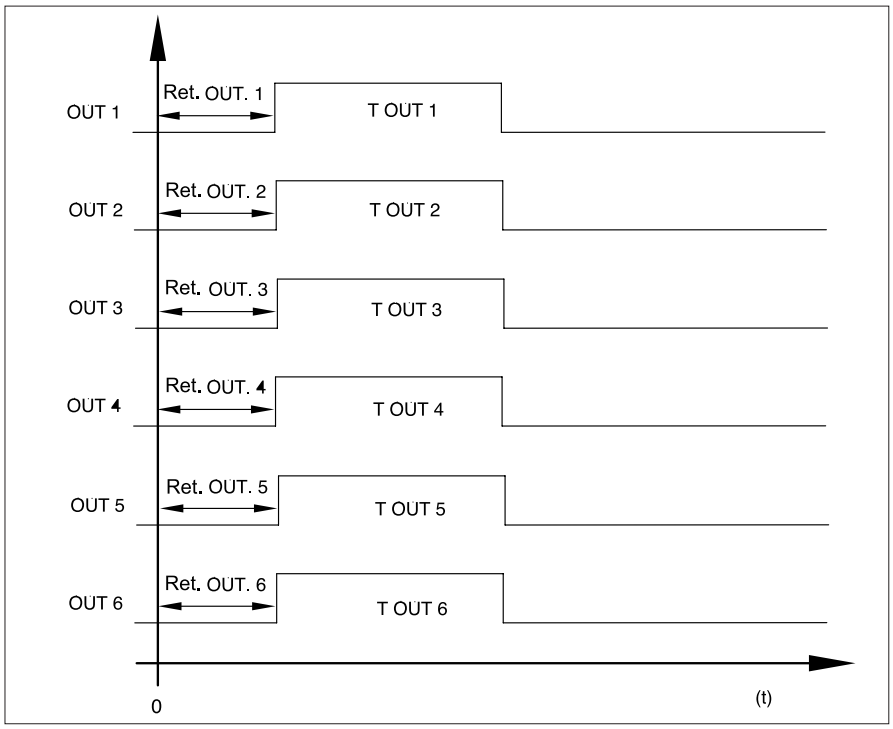
T OUT 1 Fría	*Tiempo abertura OUT 1 Fría [0…99.9 s]*
Ret OUT 1 Fría	*Retardo abertura OUT 1 Fría [0…25.5 s]*
T OUT 2 Fría	*Tiempo abertura OUT 2 Fría [0…99.9 s]*
Ret OUT 2 Fría	*Retardo abertura OUT 2 Fría [0…25.5 s]*
T OUT 3 Fría	*Tiempo abertura OUT 3 Fría [0…99.9 s]*
Ret OUT 3 Fría	*Retardo abertura OUT 3 Fría [0…25.5 s]*
T OUT 4 Fría	*Tiempo abertura OUT 4 Fría [0…99.9 s]*
Ret OUT 4 Fría	*Retardo abertura OUT 4 Fría [0…25.5 s]*
T OUT 5 Fría	*Tiempo abertura OUT 5 Fría [0…99.9 s]*
Ret OUT 5 Fría	*Retardo abertura OUT 5 Fría [0…25.5 s]*
T OUT 6 Fría	*Tiempo abertura OUT 6 Fría [0…99.9 s]*
Ret OUT 6 Fría	*Retardo abertura OUT 6 Fría [0…25.5 s]*
T Mezcl. 3E.V.	*Tiempo Mezcladora combinado con la tercera E.V. [0…25.5 s]*
Ret Mezcl. 3^E.V.	*Retardo Mezcladora combinado con la tercera E.V. [0…25.5 s]*
T producto X	*Tiempo 1ra caja combinada con la tercera E.V. [0…25.5 s]*
Ret producto X	*Retardo 1ra caja combinada con la tercera E.V. [0…25.5 s]*
Ton producto X	*Tiempo on motorreductor primer producto [0…25.5 s]*
Toff producto X	*Tiempo off motorreductor primer producto [0…25.5 s]*
T producto X	*Tiempo 2da caja combinada con la tercera E.V. [0…25.5 s]*
Ret producto X	*Retardo 2da caja combinada con la tercera E.V. [0…25.5 s]*
Ton producto X	*Tiempo on motorreductor segundo producto [0…25.5 s]*
Toff producto X	*Tiempo off motorreductor segundo producto [0…25.5 s]*
T producto X	*Tiempo 3ra caja combinada con la tercera E.V. [0…25.5 s]*
Ret producto X	*Retardo 3ra caja combinada con la tercera E.V. [0…25.5]*
Ton producto X	*Tiempo on motorreductor tercer producto [0…25.5 s]*
Toff producto X	*Tiempo off motorreductor tercer producto [0…25.5 s]*

Diagrama elaboraciones:

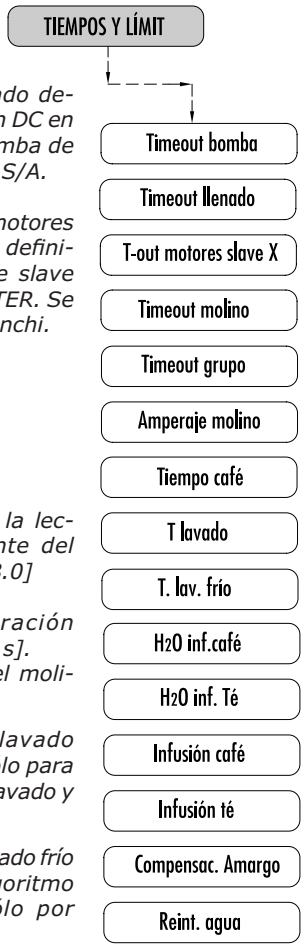


Durante cada fase del menú Dosis, con el pulsador 9 se visualiza el nombre de la caja y el nombre de la EV.

Diagrama temporal salidas Expansión Frío



5.1.6 Menú 'Tiempos y Límite'



Timeout bomba *Timeout bomba [0÷90 s]*

Timeout llenado *Timeout llenado agua [5÷240 s] Timeout de llenado dependiente de la EV Entrada Agua en DC en caso de distribuidor A/R, o a la bomba de inmersión en caso de distribuidor S/A.*

T-out motores slave X *Timeout motores espirales BVM600 [0÷25.0 s] . La definición Slave X indica el número de slave conectado con el distribuidor MASTER. Se gestiona sólo por parte de WinBianchi.*

Timeout molino *Timeout molino [0÷25.5 s]*

Timeout grupo *Timeout grupo [0÷10.0 s]*

Amperaje molino *Amperaje para la lectura de corriente del molino [5.0÷18.0]*

Tiempo café *Tiempo elaboración café [2.9÷23.0 s]. Dependiente del molido automático.*

T lavado *Tiempo agua lavado [0÷25.5 s] – Sólo para programación Lavado y Ciclo Lavado.*

T. lav. frío *Tiempo agua lavado frío [0÷25.5 s] Algoritmo modificable sólo por WinBianchi.*

H_2O inf.café *Tiempo agua infusión café [0÷25.5 s] Sólo para modelos Fresh Brew*

H_20 inf. Té *Tiempo agua infusión té [0÷25.5 s] Sólo para modelos Fresh Brew*

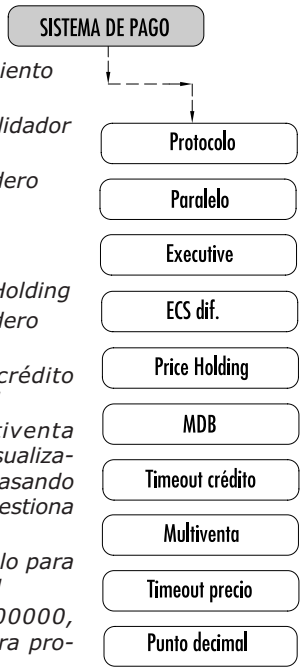
Infusión café *Tiempo infusión café [0÷25.5 s] Sólo para modelos Fresh Brew*

Infusión té *Tiempo infusión té [0÷25.5 s] Sólo para modelos Fresh Brew*

Compensac. Amargo *Tiempo compensación amargo [0÷10.0 s] Sólo para Fresh Brew*

Reint. agua *Tiempo reintegración agua [0÷6.0 s] Sólo para calderas de polifusión. Si en D.A. con dicha tipología de caldera se elaboran bebidas dentro de un intervalo inferior a los 4 minutos una de otra, en el momento en que se activa la bomba, se llena la electroválvula de entrada agua, con una cantidad de agua correspondiente al tiempo programado en la reintegración. El agua fría en entrada se mezcla con el agua caliente en la caldera para evitar la formación de burbujas de aire en en circuito hidráulico que perjudicaría la elaboración de dosis constantes. Por esta razón es necesario encontrar el correcto compromiso entre tiempo de reintegración agua y temperatura deseada de la bebida en el vaso.*

5.1.7 Menú 'Sistema de pago'



Protocolo *Selección Sistema de Pago (Menú de escorrimiento Up-Down)*

Paralelo *Habilitación Convalidador Paralelo*

Executive *Habilitación monedero executive*

ECS dif. *Habilitación ECS diferenciado*

Price Holding *Habilitación Price Holding*

MDB *Habilitación monedero MDB*

Timeout crédito *Gestión timeout crédito antes de ir a sobrepago [0…180s]*

Multiventa *Habilitación multiventa [On/Off]. Si ON el crédito queda visualizado siempre en la pantalla con by-pasando del timeout programado. Si off se gestiona el timeout crédito.*

Timeout precio *Timeout precio (sólo para ECS o price holding) [2.0÷25.0 s]*

Punto decimal *Punto decimal [00000, 0000.0, 000.00, 00.000] Sólo para protocolo Paralelo*

Gestión Exact Change :

Mmáx - Pmín < Cmoned *en ese caso no tengo cambio y distribuidor en modalidad Exact Change*

Mmáx - Pmín > Cmoned *en ese caso tengo cambio y distribuidor en modalidad Introducir importe*

donde
Mmáx = moneda Máx habilitada
Pmín = Precio Mín de la tabla precios
Cmoned = Valor de las monedas en monedero

Si se ha seleccionado el Convalidador el distribuidor queda siempre en modalidad Exact Change

Si MDB presenta los siguientes menúes:

Cambio máxim *Máximo cambio que proporciona el monedero [0÷9999]*

Monedero cambio *Activa la palanca del cambio [Si/No]*

Crédito máx mon. *Máximo crédito que acepta el monedero [0÷65535]*

Crédito máx lla. *Máximo crédito cargable en la llave [0÷65535]*

Ignorar ExChg *Ignora las inhibiciones monedas si en modalidad 'exact change' [Si/No]*

Cambio Inmed. *Habilita la devolución inmediata del cambio [On/Off] Prioritario en Multiventa.*

Niv Mín tubo 1 X *Selecciona la cantidad mínima en el tubo 1 [1…20]*

Niv Mín tubo 2 X *Selecciona la cantidad mínima en el tubo 2 [1…20]*

Niv Mín tubo 3 X *Selecciona la cantidad mínima en el tubo 3 [1…20]*

Niv Mín tubo 4 X *Selecciona la cantidad mínima en el tubo 4 [1…20]*

Niv Mín tubo 5 X *Selecciona la cantidad mínima en el tubo 5 [1…20]*

Habil. FICHA *Habilitación FICHA [On/Off]*

Ficha *Programación del valor de la Ficha 1 [000.00÷999.99]Habilitado sólo si Habil. Ficha On*

Ficha 2 *Programación del valor de la Ficha 2 [000.00÷999.99] Habilitado sólo si Habil. Ficha On*

Ficha 3 *Programación del valor de la Ficha 3 [000.00÷999.99] Habilitado sólo si Habil. Ficha On*

Cambio por Ficha *Habilita cambio si el valor de la ficha es > a la selección [Y/N] Habilitado sólo si Habil. Ficha On*

Recarga Ficha *Habilita la recarga del valor de la ficha en la llave [Y/N] Habilitado sólo si Habil. Ficha On*

Ex.Chg. & Ficha *Inhibe la aceptación de la ficha cuando la máquina está en modalidad Exact Change [Y/N] Habilitado sólo si Habil. Ficha On*

5.1.7.1 Moneda/Línea

Moneda 1 *Asociación moneda - línea 1 [0÷65535]*
...
Moneda 16 *Asociación moneda - línea 16 [0÷65535]*

5.1.7.2 Billete/Línea

Billete 1 *Asociación Billete - línea 1 [0÷65535]*
...
Billete 16 *Asociación Billete - línea 16 [0÷65535]*

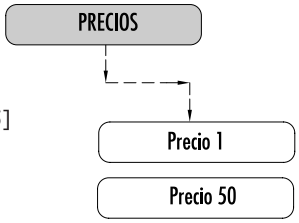
5.1.7.3 Habilitación Monedas

Moneda 1 *Habilitación moneda 1 [On/Off]*
...
Moneda 16 *Habilitación moneda16 [On/Off]*

5.1.7.4 Habilitación Billetes

Billete 1 Habilitación Billete 1 [On/Off]
...
Billete 16 Habilitación Billete 16 [On/Off]

5.1.8 Menú 'Tabla Precios'

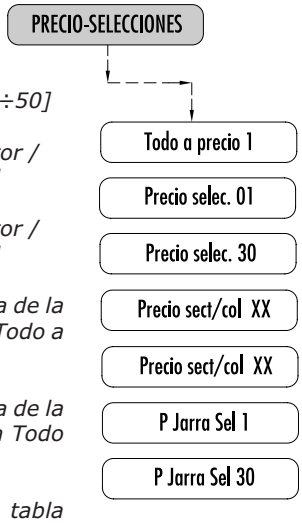


Precio 1 Precio 1 [0÷65535]

Precio 50 Precio 50 [0÷65535]

5.1.9 Menú 'Precio-Selecciones'

Todo a precio 1 *Todas las selecciones asociadas al precio 1 [On/Off] Excepto los pulsadores de preselección. El precio del pulsador de preselección se asocia al correspondiente pulsador.*



Precio selec. 01 *Precio bebida 1 [1÷50]*
...
Precio selec. 30 *Precio bebida 30 [1÷50]*

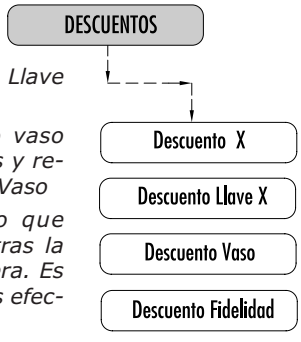
Precio sect/col XX *Precio sector / columna XX [1÷50]*
...
Precio sect/col XX *Precio sector / columna XX [1÷50]*

P Jarra Sel 1 *Precio por cada jarra de la selección 1. No están vinculados a Todo a precio 1*
…
P Jarra Sel 30 *Precio por cada jarra de la selección 30.No están vinculados a Todo a precio 1*

En la pantalla, por cada línea de la tabla precio, se visualiza el precio configurado para facilitar la programación.

5.1.10 Menú 'Tabla Descuentos'

Descuento X *Descuento X=1 a 50 [0÷65535] relativo a las monedas. Si es presente un lector de llave o cashless MDB se habilita también la segunda tabla descuentos.*



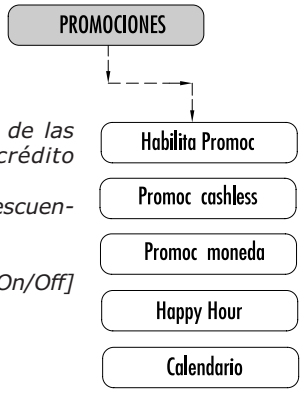
Descuento Llave X *Descuento Llave X=1 a 50 [0÷65535]*

Descuento Vaso *Descuento vaso tanto con llave como con monedas y relativo incluso a la preselección No Vaso*

Descuento Fidelidad *Descuento que se suma al descuento selección tras la segunda selección igual a la primera. Es disponible sólo para las selecciones efectuadas con llave.*

5.1.11 Menú 'Promociones'

Abilita Promoc *Habilita la gestión de las promociones [0/Usuario/Programar] 0 promociones deshabilitadas*



Promoc cashless *Habilita la gestión de las promociones en presencia de un sistema cashless [On/Off]*

Promoc moneda *Habilita la gestión de las promociones en presencia de crédito [On/Off]*
Utiliza los descuentos de la tabla descuentos.

Hora Feliz *Gestión Hora Feliz [On/Off]*
Disponible sólo con chip horario

Calendario
Diario
Semanal
Mensual

Si Diario habilita la Hora Feliz según los horarios programados todos los días del mes.
Si Semanal habilita el siguiente menú:

Lunes
Martes
Miércoles
Jueves
Viernes
Sábado
Domingo

En dicha modalidad, seleccionando Lunes cual día de la semana, la hora feliz se ejecuta según los horarios programados sólo los Lunes del mes.

Si Mensual habilita el siguiente menú:

Hora Feliz 1: OFF o XX
Hora Feliz 2: OFF o XX
Hora Feliz 3: OFF o XX
Hora Feliz 4: OFF o XX
Hora Feliz 5: OFF o XX

Desplazando el cursor UP/DOWN es posible seleccionar el núm. del día en que se desea habilitar la hora feliz. [OFF…01…31]

Inicio 1 *Programa el horario de encendido 1 [00:00÷23:59]*
Fin 1 *Programa el horario de apagado 1 [00:00÷23:59]*

Inicio 2 *Programa el horario de encendido 2 [00:00÷23:59]*
Fin 2 *Programa el horario de apagado 2 [00:00÷23:59]*

Inicio 3 *Programa el horario de encendido 1 [00:00÷23:59]*
Fin 3 *Programa el horario de apagado 1 [00:00÷23:59]*

Inicio 4 *Programa el horario de encendido 2 [00:00÷23:59]*
Fin 4 *Programa el horario de apagado 2 [00:00÷23:59]*

Si 'inicio' resulta superior o igual a 'Fin', el horario de encendido no se habilita.

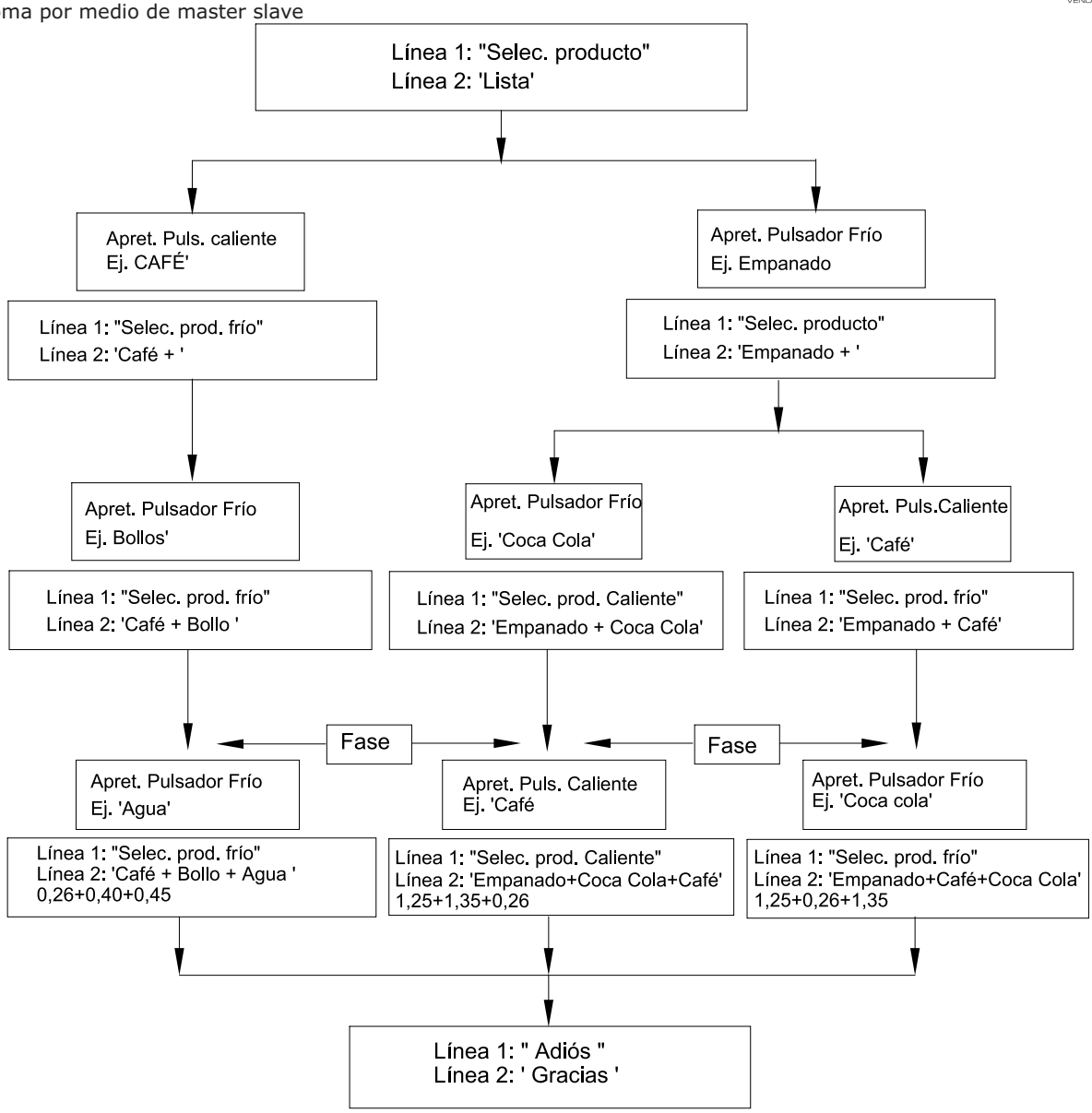
Si lo arriba indicado se produce en los dos horarios, la máquina no está en promoción Hora Feliz.

Descuento H Feliz *Descuento por todas las bebidas en Hora Feliz [0÷65535]*

Ejemplo Promoción Usuario:

Precio Café	0.30€	descuento 0.04€
Precio Empanado	1.35€	descuento 0.10€
Precio Agua	0.50€	descuento 0.05€
Precio Bollos	0.50€	descuento 0.10€
Precio Coca Cola	1.50€	descuento 0.15€

Si el cliente toma por medio de master slave



Si en la FASE 2 el usuario no selecciona el tercer producto dentro de la fin de la elaboración del segundo, pierde la posibilidad de tenerlo en promoción.
En la promoción Usuario no caben todos los productos propuestos, el descuento aplicado es la suma de los descuentos de los productos elegidos.

Menées habilitados sólo si en modalidad Promoción Programa ON:

Selecciona pulsador	Selecciona pulsador dedicado a la promoción [1..30]
Selec. prod. cal.	Selecciona pulsador producto caliente [1..30]
Selecciona Frío 1	Selecciona código 1 [A11…B68]
Selecciona Frío 2	Selecciona código 2 [A11…B68]

El pulsador seleccionado cual Promoción no tendrá que visualizarse en el menú Dosis.

5.1.12 Menú 'Acción Preventiva'

Depurador *Valor del decontador depurador [0÷99999]*

Caldera *Valor del decontador caldera [0÷99999]*

HACCP *Valor del decontadorDesbacterización HACCP [0÷99999]*

Electroválvulas *Valor del decontador Electroválvulas [0÷99999]*

Juntas *Valor del decontador Juntas [0÷99999]*

Caldera 2 *Valor del decontador caldera [0÷99999]*

Depurador *Valor del decontador depurador [0÷99999]*

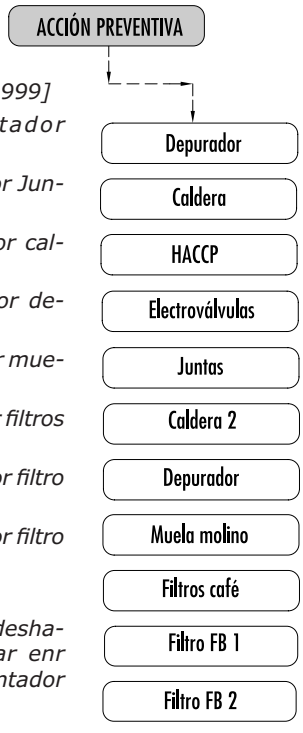
Muela molino *Valor del decontador muela molino [0÷99999]*

Filtros café *Valor del decontador filtros café [0÷99999]*

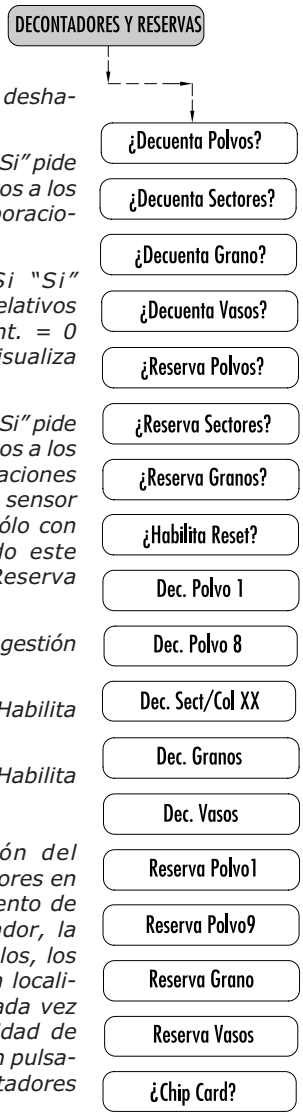
Filtro FB 1 *Valor del decontador filtro 1 Fresh Brew [0÷99999]*

Filtro FB 2 *Valor del decontador filtro 2 Fresh Brew [0÷99999]*

En WinBianchi es posible habilitar o deshabilitar las posibilidad de transformar enr bloqueante o señalización cada decontador de Acción Preventiva



5.1.13 Menú 'Decontadores y Reservas'



¿Decuenta Polvos? Si / No (Si "Si" pide los parámetros de decuenta relativos a los polvos. Cuando decont. = 0 elaboraciones deshabilitadas)

¿Decuenta Sectores? Si/No (Si "Si" pide los parámetros de decuenta relativos a los sectores. Cuando decont. = 0 elaboraciones deshabilitadas

¿Decuenta Grano? Si/No (Si "Si" pide los parámetros de decuenta relativos al café en granos. Cuando decont. = 0 elaboraciones deshabilitadas). Visualiza también Reserva Granos.

¿Decuenta Vasos? Si/No (Si "Si" pide los parámetros de decuenta relativos a los vasos. Cuando decont. = 0 elaboraciones deshabilitadas). Si es presente el sensor vasos permite elaborar bebidas sólo con su propio vaso no disminuyendo este decontador. Visualiza también Reserva Vasos.

¿Reserva Polvos? [On/Off] Habilita la gestión de la reserva polvos.

¿Reserva Sectores? [On/Off] Habilita la gestión de la reserva sectores.

¿Reserva Granos? [On/Off] Habilita la gestión de la reserva granos.

¿Habilita Reset? Habilita la gestión del pulsador de reset de los decontadores en mantenimento [On/Off]. Al momento de la confirmación de cada decontador, la electrónica memoriza, duplicándolos, los valores todavía no decontados en localizaciones de memoria seguras. Cada vez que el operador entra en modalidad de mantenimiento, puede, a través un pulsador dedicado, reajustar los decontadores al parámetro inicial.

Dec. Polvo 1 Valor del decontador Polvo 1 [0÷1677721s]
…
Dec. Polvo 8 Valor del decontador Polvo 8 [0÷1677721s]

El valor de decuenta por introducir en el Dec. Polvo X se determina midiendo, por cada segundo de elaboración, el peso en gramos de producto elaborado. El resultado tiene que multiplicarse por la cantidad tot. de producto en el contenedor.

Ejemplo :

Chocolate 1seg = 4 g es decir 1g = 0,25'seg

Chocolate en el contenedor = 1000 g

*Dec. Polvo 8 = 1000g * 0,25seg = 250 seg*

En WinBianchi existe un convertidor que permite introducir los gramos y el peso específico del polvo, obteniendo los segundos que se van a programar en la máquina.

Dec. Sect/Col XX Valor del decontador Sector/Columna XX[0÷25]

Dec. Granos Valor del decontador relativo al café en granos [0÷1677721s]

Dec. Vasos Valor del decontador relativo a los vasos [0÷1000]

Reserva Polvo1 Valor de la reserva relativa al Polvo 1 [0÷1677721s]

…

Reserva Polvo9 Valor de la reserva relativa al Polvo 9 [0÷1677721s]

Reserva Grano Valor de la reserva relativa al café en granos [0÷1677721s]

Reserva Vasos Valor de la reserva relativa a los vasos [0÷1000]

¿Chip Card? [On/Off] Habilita la gestión de la Chip Card

Cada chip-card, además de sus propios datos, presenta tres tipos de códigos memorizados: código máquina, localización y cliente.

Introduciendo la chip-card en el conector específico, se efectúa un control para verificar que los códigos presentes en la llave coincidan con los de la máquina.

Los códigos no presentes en la chip card no se controlan, por consiguiente, si no es presente ningún código, el control no se ejecuta. Además es posible efectuar unas regulaciones en la chip-card (a través el programa windows), que permiten elegir en cuales códigos efectuar el control.

La chip-card Decuenta se utiliza para actualizar los decontadores de la máquina añadiendo al valor residual la recarga memorizada.

Para que resulte habilitada al funcionamiento, la llave tiene que poseer, además de los tres códigos, si presentes (máquina, localización y cliente) correctos, incluso el valor de recarga distinto de cero y un código de identificación de la llave, no presente en la lista memorizada en la EEprom de la máquina.

Dicha lista se actualiza por medio del código propio de la llave utilizada, una vez efectuada correctamente la recarga, Además, junto con dicha operación, se efectúa la cancelación de los dos valores de recarga de los decontadores memorizados para evitar que se vuelva a utilizar la llave.

Cabe destacar que la deshabilitación de la llave a través la salvaguardia del código y la cancelación de la recarga, se hace sólo una vez que se ha terminado correctamente la actualización.

La extracción prematura de la llave o una súbita baja de tensión no perjudican el buen funcionamiento de la llave; por lo tanto, una vez reactivadas las normales condiciones de funcionamiento (llave introducida y alimentación estable) la operación se lleva al cabo de manera correcta.

Con la CHIP CARD los decontadores siempre son bloqueantes. Sin, son señalizaciones.

5.1.14 Menú 'Ventas

Tot. caliente $ Importe total caliente no reseteable [0÷16777215]

Caliente $ Importe total caliente reseteable [0÷16777215]

Tot. snack $ Importe total snack no reseteable [0÷16777215]

Snack $ Importe total snack reseteable [0÷16777215]

Total $ n.a. Importe total no reseteable [0÷16777215]

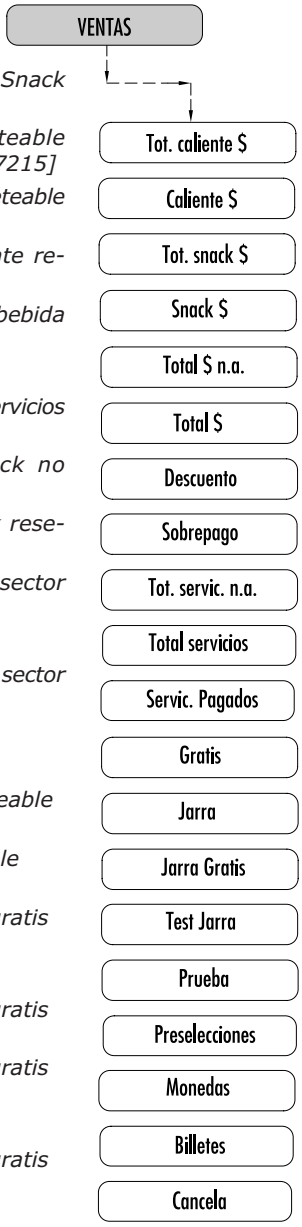
Total $ Importe total reseteable [0÷16777215]

Descuento Descuento tot suma de todos los descuentos aplicados a una elaboración [0÷16777215]

Sobrepago Sobrepago tot – Importes cobrados pero no utilizados [0÷16777215]

Tot. servic. n.a. Tot. servicios no reseteable Pagados/Gratuitos/Prueba [0÷16777215]

Total servicios Tot. servicios reseteable Pagados/Gratuitos/Prueba [0÷16777215]



Servic. Pagados

Total servicios no reseteable *Tot. servicios Pagados Caliente+Snack [0÷16777215]*

Total servicios Pagados Caliente+Snack *Tot. servicios reseteable [0÷16777215]*

Tot. caliente N.A *Tot. servicios no reseteable [0÷16777215]*

Tot caliente *Tot. servicios caliente reseteable [0÷16777215]*

Servicios selec. 01 *Contador servicios bebida 1 [0÷65535]*

...

Servicios selec. 30 *Contador servicios bebida 30 [0÷65535]*

Tot. snack N.A *Tot. servicios snack no reseteable [0÷16777215]*

Tot snack *Tot. servicios snack reseteable [0÷16777215]*

Servicios sect. 11 *Contador servicios sector 11 [0÷65535]*

...

Servicios sect. 68 *Contador servicios sector 68 [0÷65535]*

Gratis

Tot. Gratis *Tot. Gratis no reseteable [0÷16777215]*

Tot. Gratis *Tot. Gratis reseteable [0÷16777215]*

Gratis selec. 01 *Contador gratis bebida 1 [0÷65535]*

...

Gratis selec. 30 *Contador gratis bebida 30 [0÷65535]*

Gratis sect. 11 *Contador gratis sector 11 [0÷65535]*

...

Gratis sect. 68 *Contador gratis sector 68 [0÷65535]*

Jarra

Tot. Jarra N.A. *Tot. jarra no reseteable [0÷16777215]*

Tot. Jarra *Tot. jarra reseteable [0÷16777215]*

Jarra selec. 01 *Contador jarra bebida 1 [0÷65535]*

...

Jarra selec. 30 *Contador jarra bebida 30 [0÷65535]*

Jarra Gratis

Tot. Jarra Gratis N.A. *Tot. Jarra Gratis no reseteable [0÷16777215]*

Tot. Jarra Gratis *Tot. Jarra Gratis reseteable [0÷16777215]*

Jarra Gratis selec. 01 *Contador Jarra Gratis bebida 1 [0÷65535]*

...

Jarra Gratis selec. 30 *Contador Jarra Gratis o bebida 30 [0÷65535]*

Test Jarra

Tot. Test Jarra N.A. *Tot. Test Jarra no reseteable [0÷16777215]*

Tot.Test Jarra *Tot. Test Jarra reseteable [0÷16777215]*

Test Jarra selec. 01 *Contador Test Jarra bebida 1 [0÷65535]*

...

Test Jarra selec. 30 *Contador Test Jarra bebida 30 [0÷65535]*

Prueba

Tot.Prueba N.A. *Prueba tot no reseteable [0÷16777215]*

Tot.Prueba *Prueba tot reseteable [0÷16777215]*

Prueba selec. 01 *Contador prueba bebida 1 [0÷65535]*

...

Prueba selec. 30 *Contador prueba bebida 30 [0÷65535]*

Prueba sctt. 11 *Contador prueba sector 11 [0÷65535]*

...

Prueba sect. 68 *Contador prueba sector 68 [0÷65535]*

Preselecciones

Tot Presel 1 *Tot Preselección 1 resteable [0÷16777215]*

…

Tot.Presel X *Tot Preselección XX reseteable [0÷16777215]*

Monedas

Moneda 1 *Contador moneda 1 [0÷65535]*

...

Moneda 16 *Contador moneda 16 [0÷65535]*

Billetes

Billete 1 *Contador Billete 1 [0÷65535]*

...

Billete 16 *Contador Billete 16 [0÷65535]*

Código ventas *Programación código ventas [00000÷99999]*

Cancela

Código *Introducción código [0000÷9999, standart 0001]*

¿Cambio cód.? *¿Cambiar el código? [Si/No]*

Código *Programación código [0000÷9999]*

¿Acerar? *¿Acerar los datos de venta reseteables ? [Si/No]*

5.1.14.1 'Audit Monedero'

Cargado Aut. Tub. Valor de las monedas cargadas automáticamente [00000÷99999] sólo para MDB

Cargado Man. Tub. Valor de las monedas cargadas manualmente [00000÷99999] sólo para MDB

Descarga Aut. Tub. Valor de las monedas descargadas automáticamente [00000÷99999] sólo para MDB

Descarga Man. Tub. Valor de las monedas descargadas manualmente [00000÷99999] sólo para MDB

Cargado llave Valor de las monedas cargadas en llave [00000÷99999] sólo para MDB

Descargado llave Valor monedas descargadas de la llave [00000÷99999] sólo para MDB

Reset Tubos

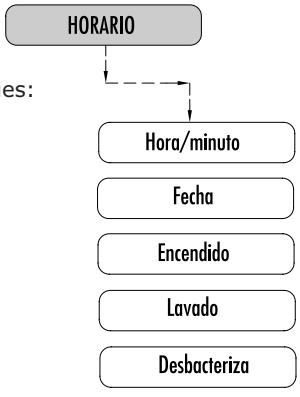
Código Introducción código [0000÷9999, default 0001]

¿Cambio cód.? ¿Cambiar el código? [Si/No]

Código Programación código [0000÷9999]

¿Acerar? ¿Acerar los datos de los tubos? [Si/No]

5.1.15 Menú 'Horario'



Son disponibles los siguientes menúes:

Hora/minuto

Fecha

Encendido

Lavado

Desbacteriza

5.1.15.1 'Hora/minuto'

Set hora/minuto *Programa la hora y el minuto corrientes [00:00÷23:59]*

5.1.15.2 'Fecha'

Set Fecha *Programa fecha corriente [Lu dd/mm/aa]*

5.1.15.3 'Encendido'

Inicio 1 *Programa la hora de encendido 1 [00:00÷23:59]*

Fin 1 *Programa la hora de apagado 1 [00:00÷23:59]*

¿D.A. Off 1? *Si ON apaga todo el distribuidor, si OFF deja en St-by sólo el monedero [On/Off]. Depende del horario 1*

Inicio 2 *Programa la hora de encendido 2 [00:00÷23:59]*

Fin 2 *Programa la hora de apagado 2 [00:00÷23:59]*

¿D.A. Off 2? *Si ON apaga todo el distribuidor, si OFF deja en St-by sólo el monedero [On/Off]. Depende del horario 2*

Si 'Comienzo' es mayor o igual a 'Fin', el horario de encendido no está habilitado. Si esto ocurre con los dos horarios, la máquina siempre queda encendida.

¿St-By Caldera? Activa la caldera durante las horas de st-by programadas en el menú horario [On/Off] Si On la caldera mantendrá la temperatura de st-by según el siguiente algoritmo. Si Off la caldera queda apagada.

Temp Caldera X Programa la temperatura de todas las calderas durante el período de st-by. Según la cantidad de calderas presentes en la batería se actualiza el campo X.

5.1.15.4 'Lavado'

Lavado 1 *Programa la hora del lavado 1 [00:00÷23:59]*

Lavado 2 *Programa la hora del lavado 2 [00:00÷23:59]*

Lavado 3 *Programa la hora del lavado 3 [00:00÷23:59]*

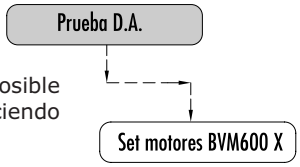
Lavado 4 *Programa la hora del lavado 4 [00:00÷23:59]*

5.1.15.5 'Desbacteriza'

T desbact. Tiempo desbacterización [0÷120s]

Retardo desbact. Retardo desbacterización [0÷240s]

5.1.16 Menú 'Prueba D.A.' (con Contraseña)

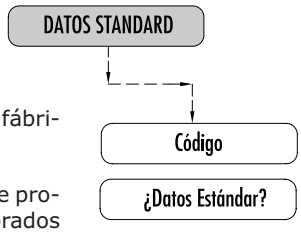


Introduciendo la contraseña 88000, habilitada sólo si conectada por lo menos una potencia BVM 600, es posible efectuar la prueba motores. Introduciendo la contraseña la pantalla visualiza:

Set motores BVM600 X *Puesta a cero motores BVM600 [On/Off]*

La X indica el núm. de la BVM600 que se someterá a la alineación de los motores.

5.1.17 Datos standard

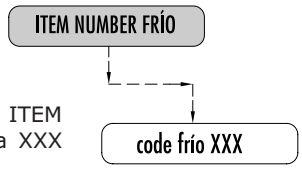


Código Introducción código [6666]. Será un código fijo para todos, dado por Bianchi.

¿Datos Estándar? ¿Datos estándar de fábrica? [Si/No]

En el momento en que el distribuidor se programa en la línea de montaje, los calibrados estándar se duplican y se introducen en la tabla datos estándar. Al Restaurarse la configuración se obtienen los mismos datos cargados en Bianchi Vending Spa.

5.1.18 Menu 'Item Number Frío'



code frío XXX Programa el código ITEM NUMBER para el selector o columna XXX [0÷254]

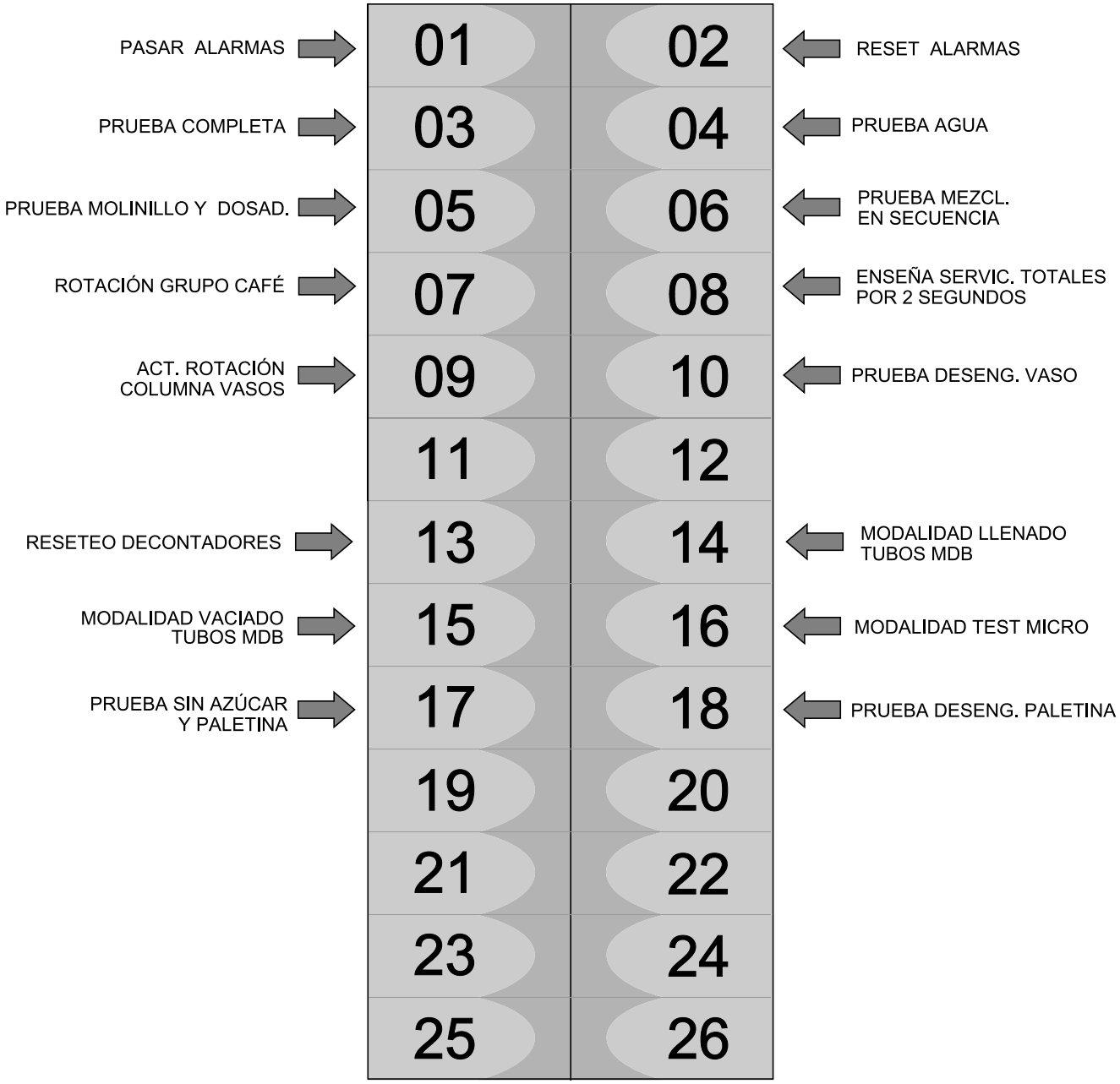
...

code frío XXX Programa el código ITEM NUMBER para el sector o columna XXX [0÷254]

5.2 MANTENIMIENTO

Se entra en la modalidad mantenimiento apretado el pulsador exterior 'Service'. La pantalla visualiza en la línea 1 'Mantenimiento xxx' , en que xxx visualiza la temperatura de la caldera, y en la línea 2 las eventuales alarmas detectadas.
Apretando varias veces el pulsador Service, se bypasa la fase de espera de la calefacción y es posible efectuar selecciones de prueba también a temperatura no en regimen. Apretando un pulsador se visualiza la temperatura de las calderas slave en scroll.

El panel mantenimiento preve las siguientes funciones (que se pueden habilitar desde WinBianchi):



Prueba Amargo	*Elabora una bebida elegida amarga*
Prueba Completa	*Tras apretar dicho pulsador, en la línea 2 se visualiza la palabra Prueba y la máquina queda en la espera de la selección, a final de la elaboración, la máquina sale de la condición de prueba y regresa a la condición de mantenimiento*
Prueba Agua	*En la línea 2 se visualiza el literal Prueba agua y la máquina queda en la espera de la selección. La selección se efectúa poniendo a cero todos los solubles, mientras que la prueba de las bebidas con café expreso resulta completa, a final de la elaboración, la máquina sale de la condición de prueba agua y regresa a la condición de mantenimiento.*
Prueba Café Molido	*Apretando dicho pulsador, en la línea 2 se visualiza Prueba Café Molido y el distribuidor efectúa un molido y luego desengancha el dosador. De esa manera el operdor puede comprobar la granulometría y el peso en gramos de la dosis de molido.*
Reset Averías	*Se resetean todas las alarmas y se ejecuta el diagnóstico del Distribuidor automático. En la línea 2 se visualiza el mensaje Reset por el Tiempo de 2 segundos.*
Prueba Mezcl.	*Encendido de las Mezcladoras durante 5 seg. según el orden siguiente 1,2,3,4,5,6*
Rotación Grupo	*Ejecuta una rotación del grupo café.*

Escurrimiento

Alarmas	*Utilizado para escurrir las alarmas y las señalizaciones presentes. Si hay señalizaciones, las mismas se visualizan en la línea 2 en cuanto se entre en modalidad mantenimiento, si no hay señalizaciones, la línea 2 queda blanca. La visualización durante la condición de mantenimiento no se actualiza de forma automática, para actualizarla hay que volver a apretar este pulsador.*
Servicios Totales	*Se visualizan los servicios totales no reseteables por un Tiempo de 2 segundos, luego se vuelve a la condición de mantenimiento.*
Desenganche paletinas	*Desengancha una paletina*
Gira columna	*Permite la rotación de la columna*
Vaso	*Desenganche vaso*
Lav 1° FB	*Lavado 1° pistón FB*
Lav 2° FB	*Lavado 2° pistón FB*
Reset decont	*Permite resetear al valor inicial los decontadores. Tiene que presionarse dos veces.*
Llenado tubo MDB	*Llenado tubo MDB*
Vacíado tubo MDB	*Moneda 1 (Pulsador X vacíado)...* *Moneda 16 (Pulsador X vacíado)*
Test Micro interruptores	*Apretando el pulsador se entra en la condición test micro interruptores. En dicha condición, apretando el microinterruptor por probar, la ficha master emite un BEEP de confirmación de la funcionalidad.*

6.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

6.1 Limpieza y carga

Para garantizar durante mucho tiempo el correcto funcionamiento del distribuidor, es necesario una limpieza periódica en algunas de sus partes. La limpieza de algunos elementos es indispensable para cumplir las normas sanitarias vigentes. Estas operaciones se realizan con el distribuidor abierto y apagado; las operaciones de limpieza, han de realizarse antes de la carga del producto. Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).

No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

Consultar las disposiciones indicadas en el capítulo III NORMAS DE SEGURIDAD y el capitulo 4.0 INSTALACIÓN del presente manual.

6.1.1 Mantenimiento aconsejado

***Bianchi Vending spa** garantiza el buen funcionamiento del distribuidor en el trascurso del tiempo solo cuando se ha realizado el mantenimiento preventivo respetando las modalidades descritas en la tabla siguiente:*

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	***N° VENTAS***				
	5.000	***10.000***	***20.000***	***30/40.000***	***70/80.000***
Regeneración depurador * (Resinas)	●				
Sustitución émbolo completo de filtros y guarnición		●			
Sustitución grupo café completo		●			
Descalcificación caldera expreso y electroválvulas				●	
Sustitución de las molederas					●
Decalcificación caldera soluble y electroválvulas					●
* si no se indica lo contrario por parte del proveedor del depurador.					

6.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

Primera operación. Eliminación de los deshechos presentes en los bidones de la basura (vasos sucios, paletinas, papel, pañuelos, etc.). Después de la eliminación de los deshechos, pueden comenzar las limpiezas del ambiente.

- eliminación de la suciedad más grosera
- sanificación de los pisos y de las paredes del ambiente en el radio de 1 metro alrededor del distribuidor automático
- al finalizar, se accede a la abertura del distribuidor

6.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada

La finalidad de esta, es prevenir la formación de bacterias en las zonas de contacto con los alimentos.

Para todas las operaciones de limpieza, hay que atenerse a las disposiciones presentadas en el párrafo 6.3.1

Realizar las siguientes operaciones:

– limpiar todas las partes visibles de la zona de recepción de vasos (Fig.6.1 e Fig.6.2)

Desmontar y lavar cuidadosamente:

– embudos y cierre magnético de contenedores de producto (Fig.6.3-pos.1)
– salida de agua, (2), batidoras (3) y aspas de las batidoras (4

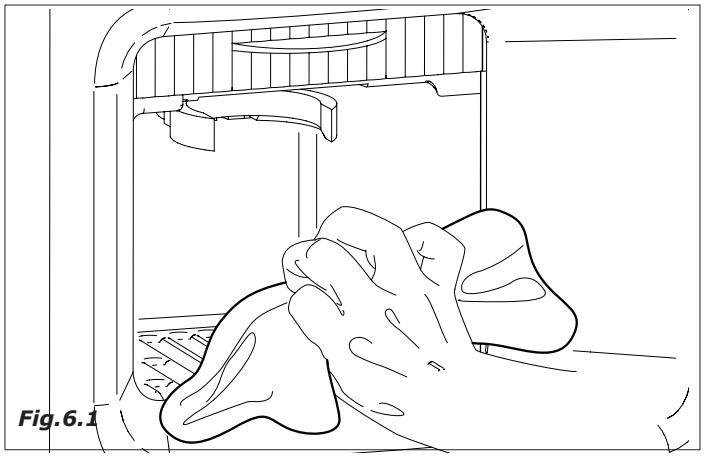


Fig.6.1

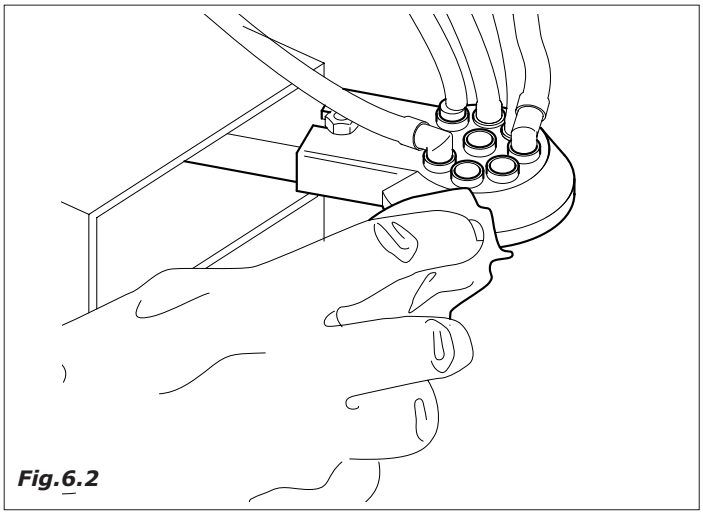


Fig.6.2

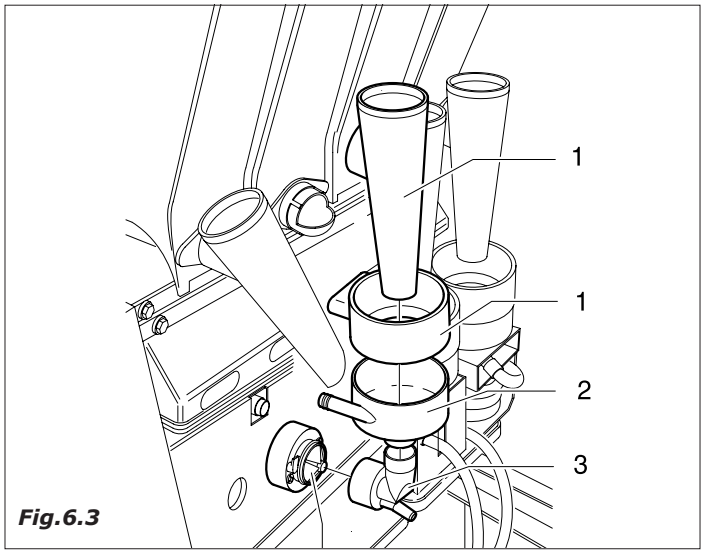


Fig.6.3

– tubos de silicona de dispensación del producto
– ventana y soporte de dispensación del producto (Fig.6.4)
– rampa y embudo de café (Fig.6.5)

Antes de montar de nuevo, secar cuidadosamente todos los elementos.

– Pimpiar los residuos de café del grupo. Este se puede extraer para facilitar la tarea (Fig.6.6)

6.1.3 Carga de producto

Cuando sea necesario proceder a la carga de producto y los materiales de consumo del distribuidor automático.

tomar como referencia la sec.4.6 correspondiente a la primera instalación.

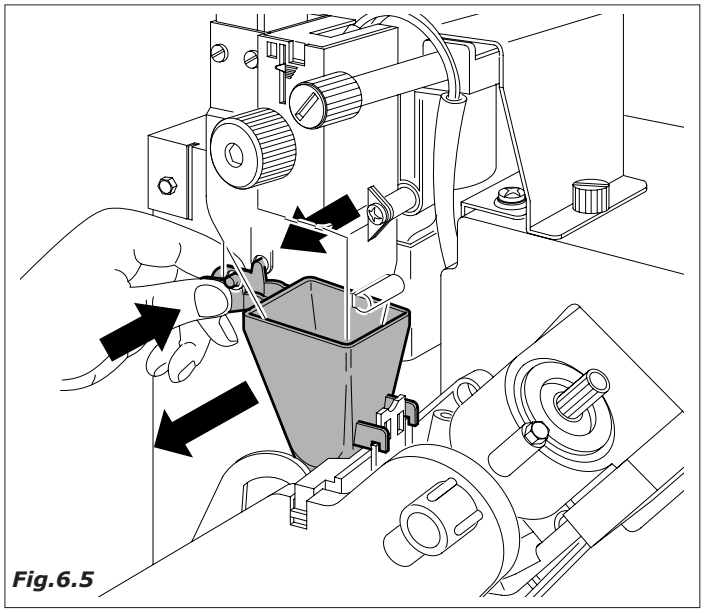


Fig.6.5

6.2 Mantenimiento ordinario y extraordinario

Las operaciones descritas en esta sección son puramente orientativas, ya que pueden variar según: dureza del agua, humedad, producto utilizado, condiciones y modo de trabajo, etc.

Para todas las operaciones que precisen desmontar algún componente del distribuidor, asegurarse de que está desconectado; confiar estas operaciones a personal cualificado.

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente.

Si las operaciones requieren el acceso al distribuidor coniarlo a personal preparado.

Para intervenciones más complejas, como la descalcificación de la caldera, es necesario un perfecto conocimiento de la máquina.

Mensualmente realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos, utilizando productos a base de cloro y siguiendo lo descrito en la sección, 5.5

– a los seis meses (6), es necesario sustituir el agua contenida en la cubeta de refrigeración; para hacer esto meter el tubo de descarga en un cubo
– levantar el tubo de cobre y proceder a vaciar por completo la cubeta
– una vez vacío, colocar de nuevo en su sitio el tubo de descarga y cargar de nuevo como se especifica en la sección, 4.5.4 carga del grupo de frío

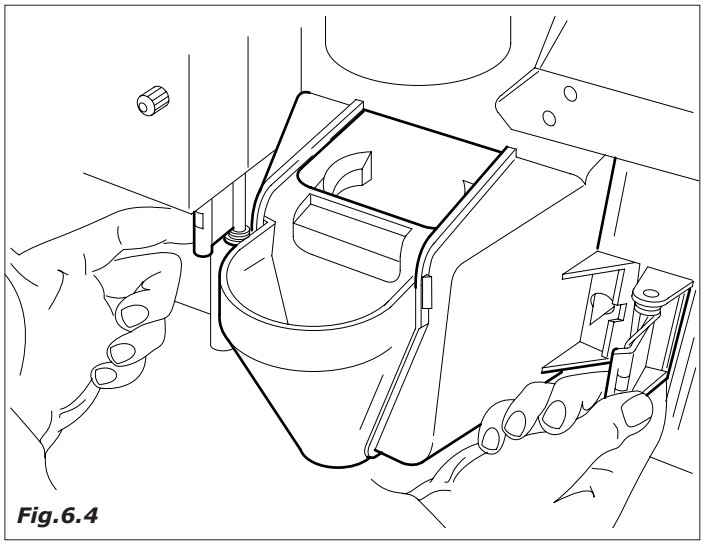


Fig.6.4

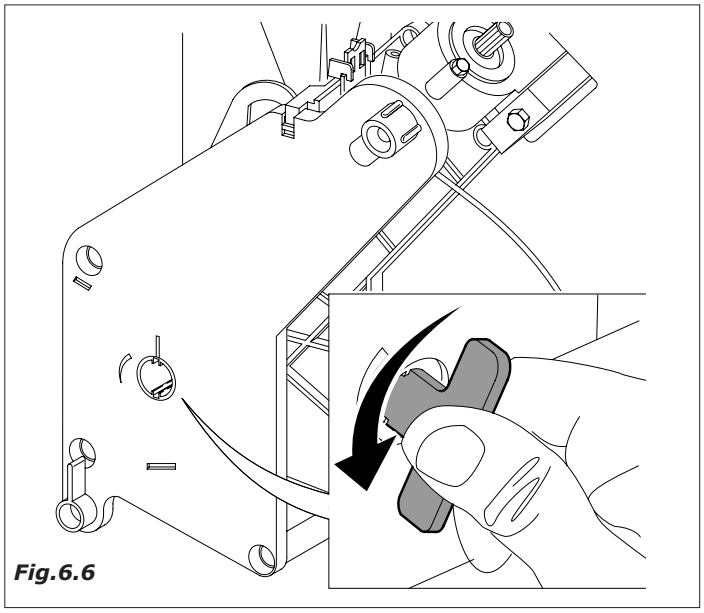


Fig.6.6

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA PUESTA EN FASE DEL GRUPO CAFÉ

Asegurarse de que, en la fase de reposo, el índice giratorio esté alineado al índice de fase (véase Fig. 6.7).

Asegurarse de que durante la fase de erogación el índice giratorio esté anticipado de no más de 1,5 mm del punto de referencia de erogación (el índice giratorio debe estar en posición de erogación entre 0 y 1,5 mm del punto de erogación).

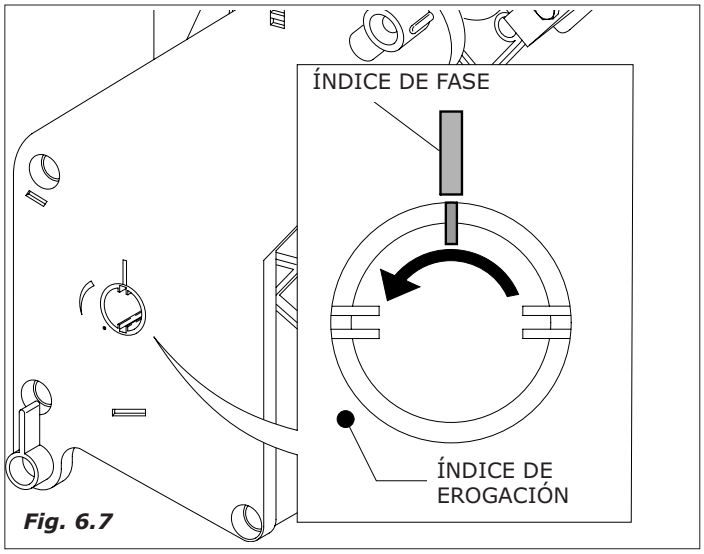


Fig. 6.7

6.3 PROCEDIMIENTOS PARA LA LIMPIEZA DEL DISTRIBUIDOR

Equipo ideal:

Para los encargados de la carga y de la manutención, el equipo ideal debería estar compuesto por:

- Valija porta instrumentos
- Uniforme limpio
- Guantes descartables
- Borne para cerrar las pajillas
- Rollo de papel alimentario
- Bastón en madera o plástico
- Confección de detergente
- Confección de desinfectante
- Cartel "Distribuidor fuera de servicio "
- Mesita de apoyo (facultativa)

No utilizar nunca:

- Esponjas, esponjitas, trapos de tela
- Pinceles
- Destornilladores u objetos metálicos

6.3.1 Sanitarización

ALGUNAS ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Los operadores y técnicos del vending que habitualmente estén en contacto con los productos alimenticios deben prestar particular atención al aseo personal y a la indumentaria.

En particular, antes de iniciar cada operación en el distribuidor debe asegurarse de:

- calzar zapatos que prevengan los accidentes o al menos que sean adecuados al uso
- lavarse las manos perfectamente
- mantener las uñas cortas, limpias y sin tinta
- llevar el cabello corto y limpio
- evitar rascarse durante las operaciones de mantenimiento
- no fumar y no comer durante el trabajo
- evitar tocarse el cabello, boca, nariz durante el trabajo
- evitar llevar anillos, pulseras, relojes
- cubrir las posibles heridas
- evitar perfumes personales fuertes

La mayor contaminación de los alimentos pasa a través de las manos, os recordamos por tanto que os lavéis las manos de vez en cuando:

- se inicia a trabajar en el distribuidor
- después de haber ido al lavabo
- después de haberse tocado el cabello, sonado la nariz, comido
- después de haber tocado productos químicos de limpieza
- después de haberle dado la mano a otra persona

Si se usan guantes protectores es necesario acordarse de cambiarlos cada vez que tocan objetos contaminantes.

Cómo obtener la higiene:

- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

Los desinfectantes tienen por objeto destruir los microorganismos presentes en las superficies.

Cómo obtener la limpieza:

- Se obtiene con el empleo de detergentes y/o detersivos

Los detergentes tienen por objeto eliminar la suciedad más grosera.

Existen en comercio productos que son al mismo tiempo detergentes/desinfectantes. Normalmente se consiguen en la farmacia (a base de cloro).

Con respecto a lo que no se ha mencionado en este capítulo, consulta la HACCP y en particular prestar atención a:

- La limpieza de los locales
- El transporte de los productos
- La manutención de las maquinarias
- La eliminación de los deshechos
- Aprovisionamiento del agua potable
- La higiene personal
- Las características de los productos alimenticios
- (directiva 93/43/CEE)

Algunas advertencias importantes (ref. Directiva 93/43)

- Los locales en donde se instalan los distribuidores automáticos, deben impedir la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos y la formación de moho sobre las superficies de la máquina.
- Además, es importante que los locales en donde se instala el distributor, puedan garantizar una correcta práctica higiénica impidiendo la contaminación cruzada, durante las operaciones, entre productos alimenticios, aparatos, materiales, agua, recambio de aire o intervenciones del personal y excluyendo agentes externos de contaminación como insectos u otros animales nocivos.
- Comprobar que la conexión hídrica sea adecuada y conforme a la directiva CEE 80/778 concerniente a la cualidad de las aguas destinadas al consumo humano.
- Asegurar una correcta aireación mecánica o natural, evitando el flujo mecánico de aire de una zona contaminada hacia una zona limpia.

Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas en el lugar en el que está instalado el distribuidor automático.

Ejemplo de procedimiento de limpieza ideal de un distribuidor automático de bebidas calientes:

El encargado de la higiene de la instalación, antes de abrir el distribuidor, debe asegurarse del estado de limpieza del ambiente circunstante y poner un cartel que indique a los potenciales consumidores que:

- "el aparato está fuera de servicio por manutención"
- es importante que, durante las operaciones de limpieza y sanificación, el encargado no tenga que suspender nunca su trabajo para hacer funcionar el distribuidor.
- Para la limpieza interna usar estropajos limpios, mucho mejor paños de un solo uso.
- Indispensable acordarse de no poner nunca en contacto los productos usados para la limpieza genérica del distribuidor con los usados para la limpieza de las piezas en contacto con los alimentos.
- Prestar atención durante las operaciones de limpieza de no transferir gérmenes de zonas sucias a otras ya limpias.

A) usar guantes limpios

B) usar agua caliente que no esté sacada de los lavabos

C) prestar una atención especial en la limpieza de las piezas en contacto con las sustancias alimenticias.

- Quitar totalmente todos los residuos de suciedad antes de utilizar desinfectantes.
- Evitar completamente todo contacto de alimentos con superficies sucias.
- Durante las operaciones de limpieza abstenerse minuciosamente a las indicaciones descritas en las confecciones de los detergentes químicos. Evitar absolutamente que las confecciones de los alimentos tengan contacto con los detergentes.
- Asegurarse de que vuestro equipo de limpieza esté en perfectas condiciones de eficiencia.

D) terminadas las operaciones de limpieza depositar las bolsas de basura en las áreas adecuadas alejadas de donde se colocaran los distribuidores automáticos.

Resumimos en la tabla siguiente el comportamiento que sugerimos con el fin de reducir al mínimo el riesgo de proliferación y contaminación de bacterias en el interior del distribuidor

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	TIEMPO / n° VENTAS		
	CADA DIA	CADA SEMANA	20000 VENTAS O MAX CADA MES.
Trasportar y lavar todas las piezas a la vista en la zona de erogación con liquido higienizante.	●		
Vaciar los posos líquidos secos y limpiarlos con higienizante.	●		
Vaciar el contenedor de posos de café y lavarlo con higienizante	●		
Sacar todos los contenedores y limpiar con un paño húmedo todas las piezas de apoyo de los contenedores, además del fondo del distribuidor y el exterior del mismo, en particular la zona de erogación, después proceder con la higienización.		●	
* Los Kit de higienización están compuestos por piezas de plástico destinadas al paso del producto en polvo o líquido (ventosas, tubos, brida de erogación, boquillas, ...). Para una mayor información os rogamos que os pongáis en contacto directamente con Bianchi			●
*Bianchi ha predispuesto kit específicos expresamente estudiados para cada modelo de distribuidor.			

6.4 Dosificación

6.4.1 Regulación de la dosis y el molido

El distribuidor está regulado de fábrica para los siguientes valores:

- Temperatura café en el vaso entre 70°C y 80 °C.
- Temperatura productos solubles en el vaso entre 70°C y 80°C.
- Peso en gramos polvo de café entre 6 y 8 gramos.
- dosificación del producto tal y como se indica en la siguientes tablas.

Para personalizar y mejorar el resultado según el producto utilizado, se recomienda revisar:

- **Gramaje del café molido.**

  Variar la cantidad actuando sobre el botón puesto en el dosificador (Fig.6.8).

  Cada salto del botón de regulación corresponde a un valor de 0,05 gramos.

  Girando a la derecha la dosis disminuye.

  Girando a la izquierda la dosis aumenta.

  La variación de producto se puede controlar mediante las muescas de referencia colocadas en el cuerpo dosificador (véase la figura 6.8).

  La tableta de café, normalmente, debe presentarse compacta y levemente húmeda.

- **ERegulación del grado de molido manual.** Girar el tornillo (Fig.9.16) para obtener los resultados deseados. Girando a la derecha se obtiene un molido fino; girando a la izquierda se obtiene un molido grueso.

  Después de la regulación hay que efectuar 3 erogaciones de producto para verificar que la regulación sea justa, cuanto más fino es el gramaje, mayor será el tiempo empleado en la erogación del producto.

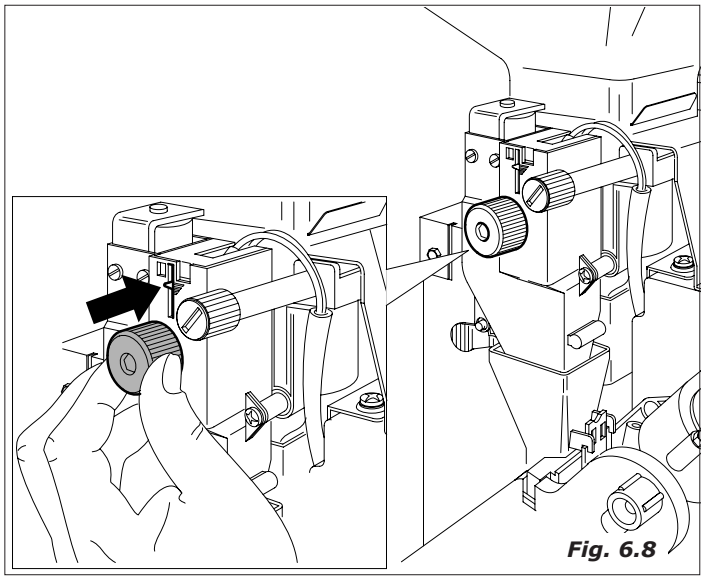


Fig. 6.8

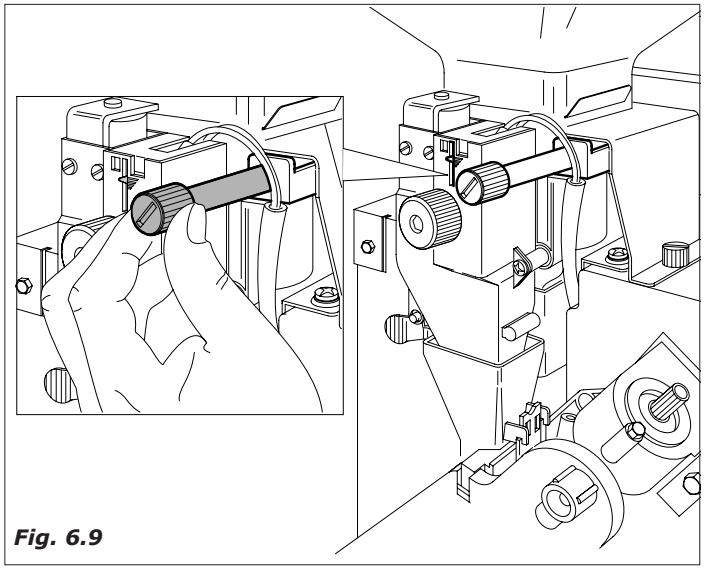


Fig. 6.9

- ***Regulación automática molido (Fig.6.10)***

- Permite, para las versiones expreso, guardar constante el molido, independientemente del porcentaje de humedad, de la temperatura y del desgaste de los molinillos.
- El primer calibrado se efectúa con dispositivo desconectado
- Regulen manualmente la dosis (6-7g)
- Regulen manualmente el molido
- Calculen el tiempo de elaboración en segundos (std 18s)
- Vuelvan a conectar el dispositivo
- Digiteen el tiempo de elaboración medido, en programación
- Cada 5 cafés,expresos se efectúa en automático el control de dicho parámetro. Las lecturas válidas corresponden al tercer / cuarto café.: Las primeras dos se ignorarán ya que resultado de las regulaciones anteriores, la quinta será de regulación

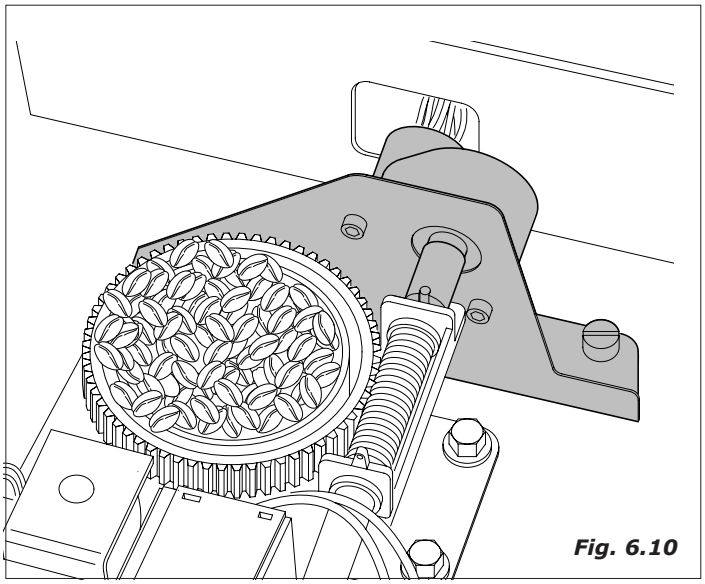


Fig. 6.10

6.4.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble

BEn los productos solubles pueden regular electrónicamente la cantidad de agua y la dosis del polvo variando los parámetros estándar; el procedimiento está ilustrado en el capítulo 5.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE.

CUIDADO: Desajustar la capacidad volumétrica de agua, actuando en el tornillo de regulación de las válvulas solubles, significa perjudicar y variar las cantidades de agua elaborada en taza y, por consiguiente, la dosis de la misma.

– Para obtener un buen enjuague de las copitas, actúen eventualmente en el tornillo de capacidad volumétrica, controlando luego la atendibilidad de las dosis.

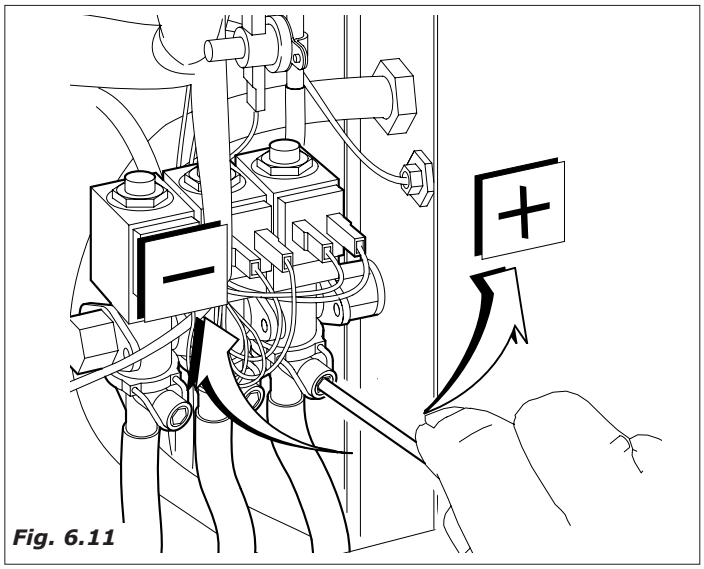


Fig. 6.11

Filtro descalcificador BRITA (en serie en el modelo BVM970)

Efectúan descarbonizaciones del agua, reducción de las impurezas orgánicas (cual cloro libre i sus compuestos y pesticidas).

Eliminan la dureza temporánea del agua, y algunos metales pesados cual plomo y cobre.

Neutralizan la proliferación bacteriana mediante tratamiento del carbón activo a base de plata.

El compuesto filtrante del filtro Brita AcquaQuell 06-B

Los sistemas filtrantes BRITA AquaQuell (AquaQuell 33,1,2,3) contienen resinas de intercambio iónico y carbón activo granular que optimizan el agua potable.

La resina de intercambio catiónico (IER) es un polímero artificial de base acrílica.

A la cadena polimérica se unen grupos en su forma H+.

Durante todo el proceso de intercambio, cationes de calcio, magnesio, cobre y plomo se intercambian con protones.

Puesto que IER es una resina débilmente ácida, se elimina sólo la dureza temporánea. (El grado de acidez depende de la concentración de H+).

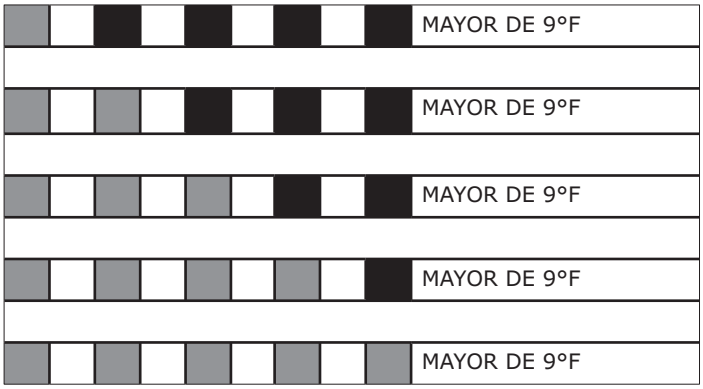
El carbón activo granular (GAC) se produce de los cascarones de las nueces de coco que se carbonizan y se activan en horno.

El proceso de activación permite que se obtenga una gran superficie de intercambio tanto cuanto permitan los GAC, unendo a sí mismos las impurezas orgánicas cuales los desenfectantes, el cloro y los pesticidas cuales el lindán y la atracina, etc.

Sistemas de medición de la dureza del agua

Existen varios sistemas para controlar el grado de dureza del agua, de las tiras de hundimiento sensibles al hidrogenocarbonato de calco diluído en agua, a los juegos ortolidina que hacen virar el color del agua en presencia de determinadas concentraciones de Ca y Mg diluídas en la misma.

Utilizando las tiras de hundimiento el color más oscuro indica una menor dureza del agua, el color más claro una dureza mayor. (Vean esquema)



Establezcan la duración del filtro BRITA a través el juego en dotación con el descalcificador. Luego introduzcan el dato en el software de programación de manera de que, tras determinado número de servicios, el encargado del mantenimiento se avise.

Dureza del agua °F	Capacidad lt	N° de Elaborciones		
		130 cc.	150 cc.	180 cc.
10,5	700	5300	4600	3800
4,5	520	4000	3400	2800
18,0	420	3200	2800	2300
21,5	350	2600	2300	1900
25,0	300	2300	2000	1600
28,5	260	2000	1700	1400
32,0	240	1800	1600	1300

6.5 Regeneración de resinas *(Optional)*

La regeneración de resinas, va relacionada en función de la red hidráulica. Como referencia, se puede utilizar la siguiente tabla:

Dureza agua	**Nùmero de selecciόne**	
° francés	***60cc***	***130cc***
10	25000	12500
20	12500	6000
30	9510	4500
40	6500	3000
50	5000	2500

Para verificar el grado de dureza y así saber cuando es necesario el mantenimiento, se pueden utilizar unos kits que venden en las tiendas especializadas.
La operación de regeneración en el distribuidor tal y como se indica:

- Quitar tensión al distribuidor
- Girar el grifo inferior habiendo tenido la precaución de colocar el tubo del grifo inferior en el cubo (Fig.6.12).
- Abrir la tapa e introducir 1,5kg de sal de cocina (Fig.6.13)
- Cerrar la tapa
- Conectar el distribuidor y dejar salir agua hasta que no tenga gusto salado .
- Quitar tensión y cerrar el grifo (Fig.6.14)

El tiempo necesario para esta operación oscila entre 30 y 45 minutos.

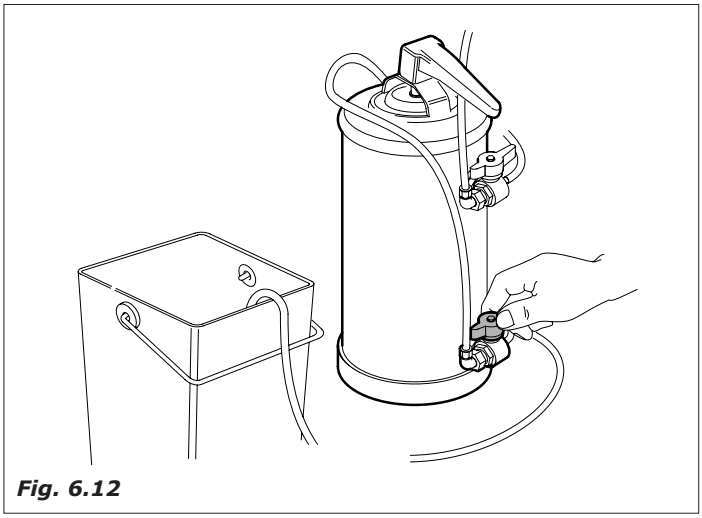


Fig. 6.12

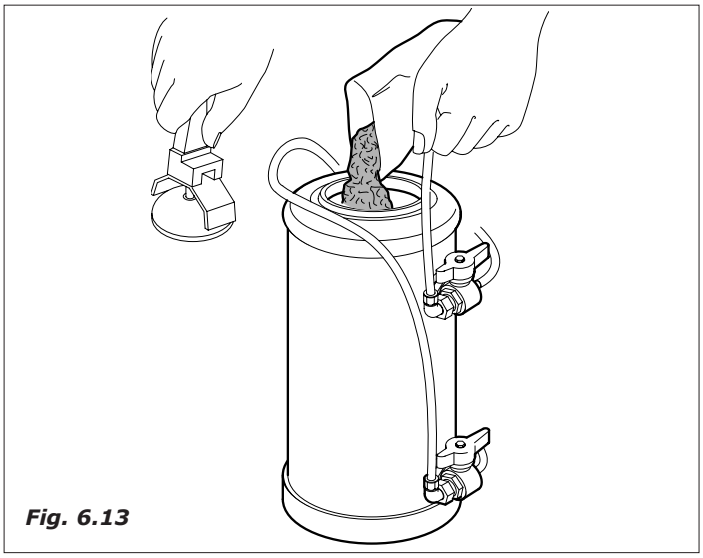


Fig. 6.13

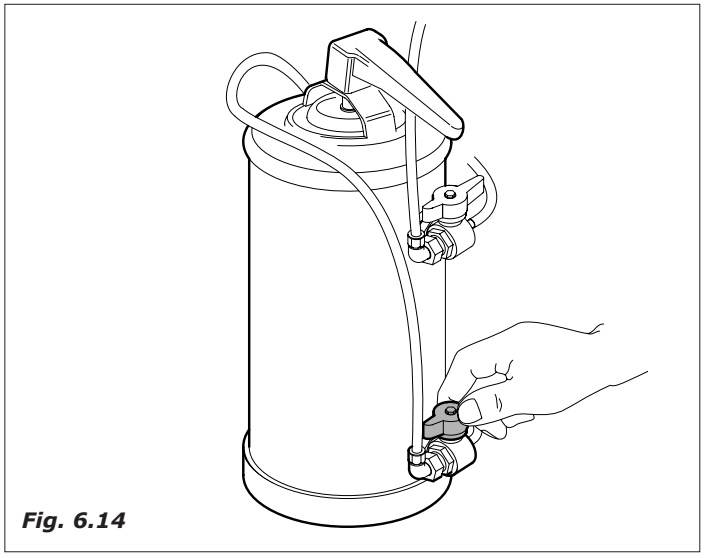


Fig. 6.14

6.6 *Sustitución el tubo de neón.*

Antes de comenzar cualquier operación a bordo de la máquina, hay que asegurarse de haber desconectado la alimentación eléctrica del distribuidor.

Mod. BVM971

- Extraer el grupo erogación del azúcar desenganchando el propio motorreductor (Fig. 6.15 y Fig. 6.16).
- Destornillen los seis tornillos trilobulados posicionados en el interior de la puerta y quiten el lexan frontal (Fig.6.17).

Mod. BVM951

- Vacíen el contenedor de paletinas y quiten la guía (Fig.6.18)
- Destornillen los seis tornillos triobulados posicionados en el interior de la puerta y quiten el lexan frontal (Fig.6.19).

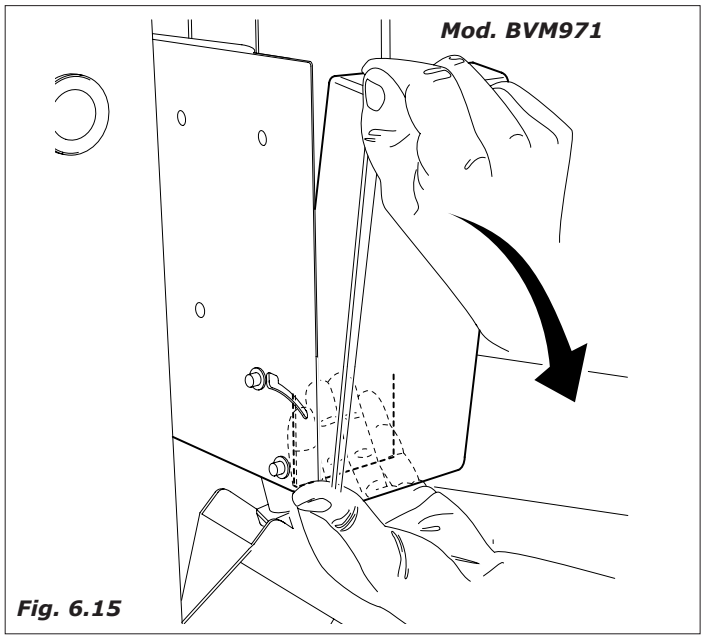


Fig. 6.15

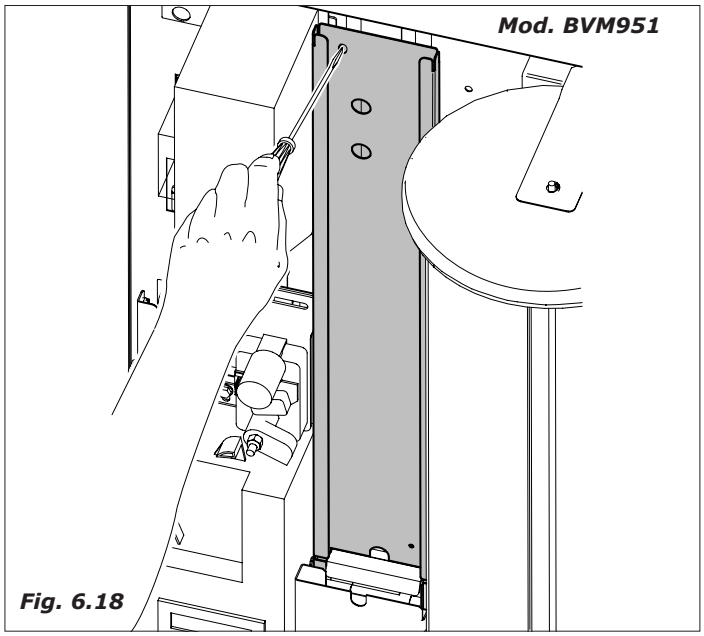


Fig. 6.18

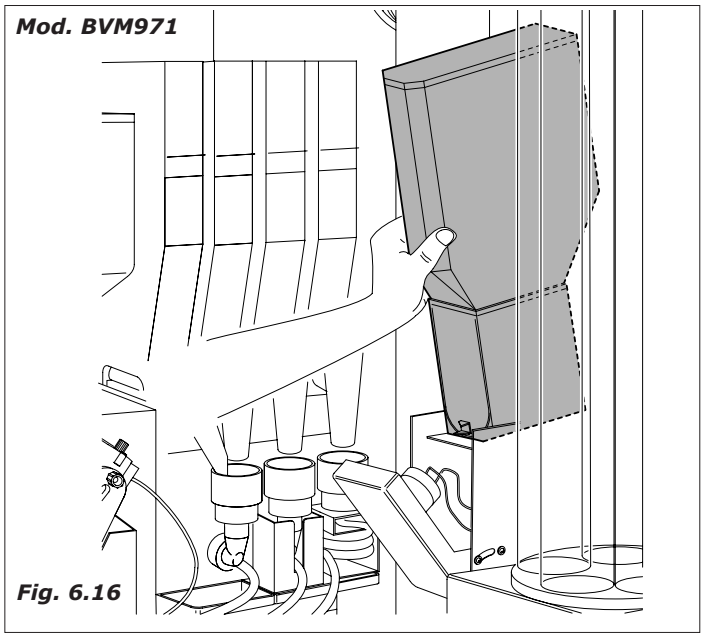


Fig. 6.16

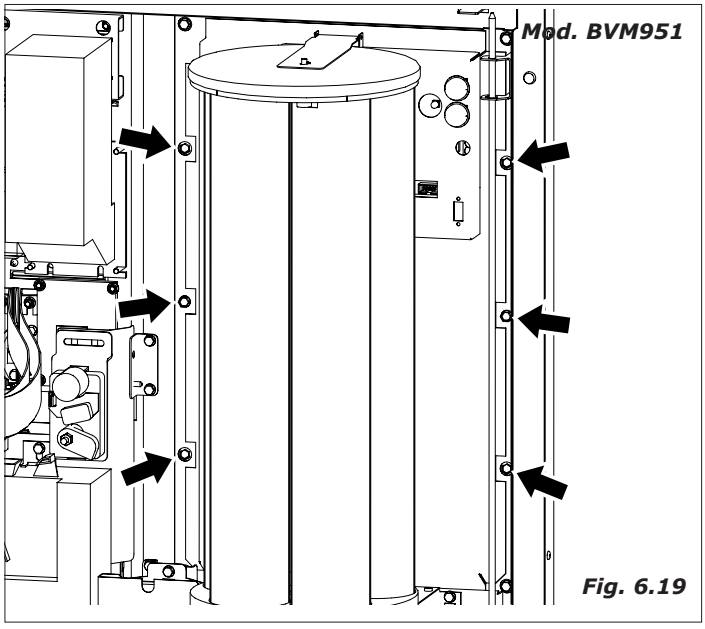


Fig. 6.19

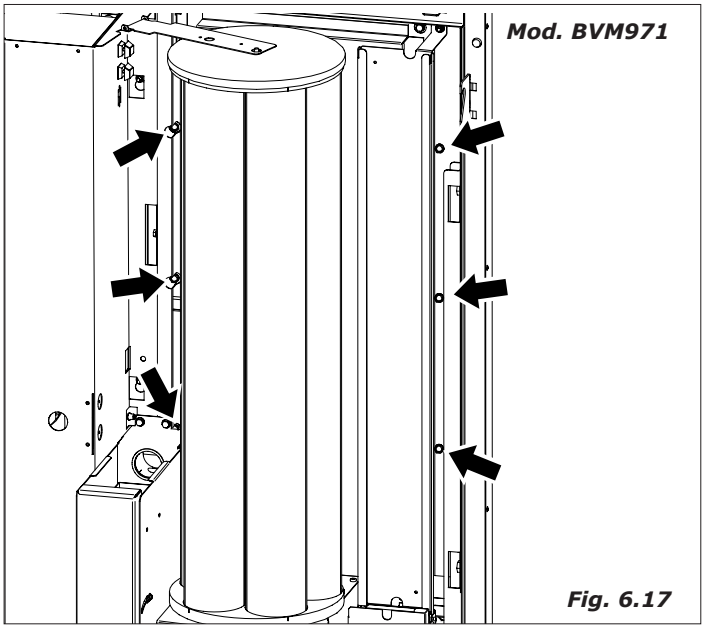


Fig. 6.17

- Luego sustituyan la lámpara de neón, extrayéndola con cuidado del soporte específico (Fig.6.20).
- Al final de la sustitución, luego de haber recolocado el tubo, hay que verificar su funcionamiento.
- Luego de haber desconectado nuevamente la alimentación eléctrica de la máquina, montar las piezas siguiendo el procedimiento inverso.

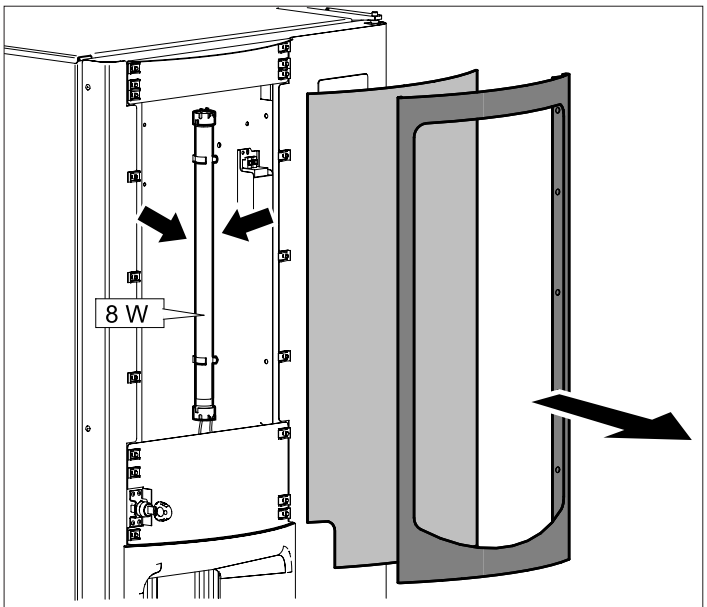


Fig. 6.20

6.7 Inactividad

Para una prolongada inactividad del distribuidor, es necesario efectuar las siguientes operaciones preventivas:

– Desconectar eléctricamente e hidráulicamente el distribuidor

– Vaciar por completo la caldera de solubles y la cubeta de entrada de agua, para ello, quitar el tapón situado en el tubo largo de la salida de líquidos.

– Colocar de nuevo el tapón (Fig.6.21).

– Vaciar todo el producto de los contenedores

– Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores

– Vaciar el cubo de residuos y limpiarlo cuidadosamente

– Sacar la bolsa de posos de café

– Limpiar con un paño limpio, todas las superficies internas y externas del distribuidor automático

– Proteger el exterior con un film o bolsa de celofán (Fig.6.22)

– Almacenar en un local seco, resguardado y a una temperatura no inferior a 1º C.

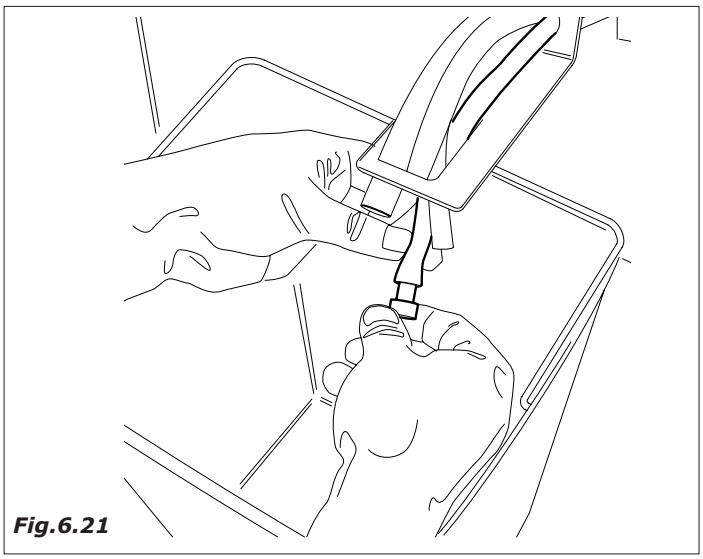


Fig.6.21

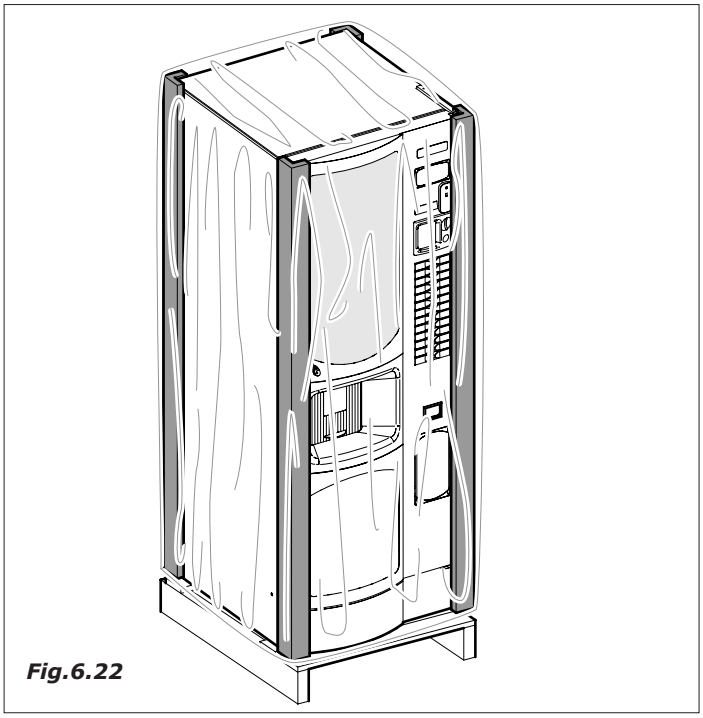


Fig.6.22

7.0 GUÍA A LAS AVERÍA O ANOMALÍAS MÁS COMUNES

7.1 ALARMAS

Generalmente, la activación de una alarma apaga todas las salidas y bloquea la eventual elaboración en curso. Todas las alarmas pueden eliminarse, eliminando la causa que las ha generado, entrando en Mantenimiento y apretando el pulsador Reset.. En WinBianchi tendrá que existir la posibilidad de transformar una alarma en bloqueante.

7.1.1 ALARMAS BLOQUEANTES VISUALIZADAS EN PANTALLA

Línea 1: Fuera Servicio
Línea 2: Error EEprom Actúa al detectarse un error en la EEprom. Ejecutando la operación de reset se recargan también los datos de fábrica en la EEprom (sólo si esta alarrma es presente).

Línea 1: Fuera Servicio
Línea 2: Error Monedero Esta alarma es activa sólo siel monedero Executive o MDB está habilitado. Actúa al verificarse un error en la comunicación entre ficha y monedero o el monedero mismo no se detecta.
- Executive: se preve un retardo de 60 segundos desde cuando no se detecta el monedero hasta cuando la alarma actúa.
- MDB: el retardo es de 10 segundos al encendido, por consiguiente de unos 2 segundos.
- Factor escala: Dicha alarma es activa sólo si el monedero Executive está habilitado (no en Price Holding). Actúa si la división entre uno de los precios programados y la moneda básica cargada en el monedero supera el valor de 250. Dicha alarma se reactiva de forma automática.

Línea 1: Fuera Servicio
Línea 2: Alarma Slave Actúa si todos los slave conectados con la ficha Master se encuentran en alarma. Por consiguiente no se posibilita ninguna elaboración.

7.1.2 ALARMAS VISUALIZADAS EN MANTENIMIENTO

En mantenimiento se visualizan alarmas y señalizaciones. Las señalizaciones son un tipo particular de alarma que no interrumpe el normal funcionamiento de la máquina. Tanto por lo que se refiere a las alarmas como por las señalizaciones hay otra diferencia entre las memorizadas y las no memorizadas. Las alarmas o señalizaciones memorizadas permanecen incluso si se apaga y vuelve a encender la ficha.

7.1.2.1 Alarmas memorizadas

ECM EEprom error Se activa al detectarse un error en la EEprom. Ejecutando la operación de reset se recargan también los datos de fábrica en la eeprom (sólo si esta alarma es presente).

EBI Traslador Actúa al vencimiento del timeout de 10 segundos durante el movimiento del traslador boquillas.

7.1.2.2 Alarmas no memorizadas

EAJ Factor escala Esta alarma es activa sólo si el monedero Executive está habilitado (no en Price Holding). Actúa si la división entre uno de los precios programados y la moneda básica cargada en el monedero supera el valor de 250. Dicha alarma se reactiva de forma automática.

ECE Fuera serv Actúa al interrumpirse la comunicación de la ficha con el Master.

EBA Vaso Actúa en uno de estos dos casos:
1. Vencimiento del timeout de 90 segundos de rotación de la columna vasos.
2. Vencimiento del timeout de 10 segundos por el desenganche vasos.

EDP Nivel agua Actúa después de 2 segundos del momento en que se detecta el micro vacío agua. Apaga la resistencia y vuelve a inicializar el timeout para E12 y E13.

EC1C Tcafé<60°C Se refiere a la caldera 1. Actúa si, del momento del reset, no se alcanza la temperatura de set menos 15 °C dentro de 15 minutos, o bien si durante el normal funcionamiento la temperatura permanece por debajo de 60 °C durante 15 minutos. Válida sólo para caldera individual o para la caldera café si se ha habilitado la doble caldera.

EC2C Tsolub<60°C Se refiere a la caldera 2. Actúa sólo si se ha habilitado la doble caldera y si, del momento del reset, no se alcanza dentro de 15 minutos la temperatura de set menos 15 °C, o bien si durante el normal funcionamiento la temperatura permanece por debajo de 60 °C durante 15 minutos.

EDF Azúcar Actúa al vencimiento del timeout de 10 s durante el movimiento del embudo del azúcar.

EGN Demasiado lleno Actúa después de 2 segundos de la detección por parte del micro demasiado lleno de la bandeja de recogida líquidos.

ECK No Expansión Actúa si se han habilitado componentes gestionados por cualquiera expansión.

7.1.2.3 Señalizaciones memorizadas

EDT Molinillo X Actúa al vencimiento del timeout molinillo programado. La pantalla visualiza el mensaje 'Sin café'. El importe se vuelve a acreditar sólo en caso de molido instantáneo. X=1 o 2

EEK Grupo Actúa al vencimiento del timeout grupo café programado. La pantalla visualiza el mensaje 'Sin café'. El importe se vuelve a acreditar.

EEJ No Grupo Actúa si el micro presencia grupo es NA.

EFN Bomba EXP Actúa durante la elaboración agua del café al no elaborarse por lo menos 10 cc dentro del timeout bomba programado. La pantalla visualiza el mensaje 'Sin café'. El importe se vuelve a acreditar. La resistencia de la caldera permanece apagada hasta el reset del error.

EFN Bomba SOL Actúa durante la elaboración agua de los solubles o del agua caliente al no elaborarse por lo menos mitad de la dosis dentro del timeout bomba programado. La pantalla visualiza el mensaje 'Sólo expreso'. El importe se vuelve a acreditar si no se estaba elaborando agua caliente. La resistencia de la caldera permanece apagada hasta el reset del error.

EDU Dosis vol 1 Actúa si después de la fase de desenganche café el micro dosis permanece presionado. La pantalla visualiza el mensaje 'Sin café' 1.El importe se vuelve a acreditar.

EDU Dosis vol 2 Actúa si después de la fase de desenganche café el micro dosis permanece presionado. La pantalla visualiza el mensaje 'Sin café' 2. El importe se vuelve a acreditar.

EDF Paletinas Actúa al vencimiento del timeout paletinas de 10". Con dicha señalización activa, ya no se proporcionarán las paletinas .

EDM NTC X Slave Y Actúa si la sonda de temperatura va en corto o el circuito está abierto. La resistencia se apaga si el NTC está en corto o abierta. Al encendido se preve un retardo de 30 segundos antes de que la alarma actúe.
NTC 1 – Relativo a la ficha de potencia
NTC 2 – Relativo a la expansión 1
Slave Y indica de que D.A. slave hace parte.

EH1A NTC Frío	Actúa si la sonda de temperatura de la cool frigorífico va en corto o el circuito está abierto. La resistencia se apaga si el NTC está en corto o abierta. Al encendido se preve un retardo de 30 segundos antes de que la alarma actúe.
ELC Cap. Volum.	Elaboración solubles o agua caliente: actúa al elaborarse una cantidad de agua comprendida entre el 50% y el 70% de la dosis programada.
La pantalla visualiza el carácter '*' cual último carácter. Esta señalización prevale sobre las de los decontadores (las ocho siguientes).	
EFB Depurador	Actúa si el valor de decontador depurador es igual a cero.
EDZ Molinillos	Actúa si el valor del decontador molinillos café es igual a cero.
EEC Filtro FB 1	Actúa si el valor del decontador filtro FB 1 es igual a cero.
EEC Filtro FB 2	Actúa si el valor del decontador filtro FB 2 es igual a cero.
EEC Filtro Exp	Actúa si el valor del decontador filtros café es igual a cero.
EFI Decont Ev	Actúa si el valor del decontador EV es igual a cero.
EEL Juntas	Actúa si el valor del decontador juntas café es igual a cero.
EDO Caldera 1	Actúa si el valor del decontador caldera 1 es igual a cero.
OAR HACCP	Actúa si el valor del decontador HACCP es igual a cero.
EDO Caldera 2	Actúa si el valor del decontador caldera 2 es igual a cero.
EDJ Polvo	Actúa si el decontador polvo X se encuentra en 000000s.
EDJ Decont Gr	Actúa si el decontador granos se encuentra en 000000s
ECQ Driver	Actúa cuando se detecta una avería en el omnifet de la salida OUT XX (Oxx) en el pin XX (Pxx). En caso de intervención de la protección de overcurrent de los OMNIFet, la tensión de Gate tiene que leerse después de 50 ms.

7.1.3 ALARMAS FICHA DE POTENCIA BVM600

7.1.3.1 Señalizaciones memorizadas

EJB Sector xx	Actúa al vencimiento del timeout motor del sector xx durante la elaboración.
EJJ Safe BVM600 X	Actúa al superarse la temperatura de seguridad (sólo para el tipo Pan/Can). X indica A,B,C
EDM NTC BVM600X	Actúa si la sonda de temperatura va en corto o el circuito está abierto. Al encendido se preve un retardo de 30 segundos antes del control de la alarma. X indica A,B,C
EJL Sensor X	Actúa si la ficha BVM600 no detecta el sensor de caída producto por 5 segundos. El sensor tiene que estar habilitado y la opción 'Sens. BVM600 Master' tiene que estar 'Off'. Si dicha señalización está activa, la ficha se portará como un sensor deshabilitado. X indica A,B,C

8.0 DESMANTELAMIENTO

Proceder a vaciar de producto y de agua tal y como se ha descrito en el párrafo anterior.
Para el desmantelamiento, se ha de desmontar el distribuidos automático separando las piezas según su naturaleza, (plásticos, metales, etc.).
Confiar a personal especializado cada uno de estas portes.

¡Cuidado! *Asegúrense de que la eliminación de las máquinas se efectúe en el respeto total con las normas medioambientales y según las normativas vigentes.*

9.0 KIT ACCESORIOS

9.1 Mod. BVM971

- Sensor presencia vasos
- módulo GPRS aplicable directamente en ficha
- módulo RS232
- Visual Smart Programmer para cargar los firmware y el calibrado y el download de los calibrados y de los datos de audit sin Ordenador
- Grupo frío de 2 a 4 electroválvulas para la gestión de las bebidas frías
- Chip horario
- Juego octava caja (41078110)
- Llave datos de audit (26049316)
- Llave decontadores (26049416)

9.2 Mod. BVM951

- Sistema de regulación automática del molido de los granos de café que garantiza, al variar de la humedad, de la temperatura y del desgaste de los molinillos, la mejor calidad de producto a lo largo del tiempo
- depurador agua
- módulo GPRS aplicable directamente en la ficha
- módulo RS232
- Visual Smart Programmer para cargar los firmware y el calibrado y el download de los calibrados y de los datos de audit sin Ordenador
- Grupo frío de 2 a 4 electroválvulas para la gestión de las bebidas frías
- Chip horario
- Llave datos de audit (26049316)
- Llave decontadores (26049416)

GENERAL WIRING (Connectors on Power Card)

OUT1
OUT2
OUT3

Connector minifit
8 vie

OUT1

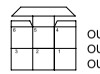
Pin	Description	Colour
1	Motoreducer 1	Purple-brown
2	Motoreducer 2	Black- blue
3	Motoreducer 3	Brown-black
4	Motoreducer 4	White-green
5	Motoreducer 5	White-blue
6	Motoreducer 6	Yellow-red
7	Motoreducer 7	Purple
8	+ 24 Vdc	Yellow- black

OUT2

Pin	Description	Colour
1	EV. 1/EV. Coffee	Yellow- purple
2	Electrovalve 2	Blue-orange
3	Electrovalve 3	Yellow-orange
4	Electrovalve 4	Yellow-white
5	Electrovalve 5	Green-Orange
6	Electrovalve 6	White- Grey
7	EV. Water input	White-purple
8	+ 24 Vdc	Yellow- black

OUT3

Pin	Description	Colour
1	+ 24 VDC	Yellow-black
2	Motomixer 1	Grey- black
3	Motomixer 2	Red-blue
4	Motomixer 3	Pink
5	Motomixer 4	Grey
6	Motomixer 5	White
7	Motomixer 6	Blue
8	+ 24 Vdc	Yellow-black



OUT4
OUT5
OUT7

Connector minifit
6 vie

OUT4

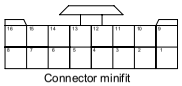
Pin	Description	Colour
1	+ 24 Vdc	N.C.
2	Cup column motoreducer	Red - Green
3	Cup release motoreducer	White - black
4	Nozzle support motored.	White - orange
5	Spoon device motoreducer	Blue - orange
6	GND	Nero

OUT5

Pin	Description	Colour
1	+ 24 Vdc	N.C.
2	Sugar Magnet/Sugar Conv. motoreducer	Green-black
3	Coffee doser magnet/ Disinfection	Brown
4	Selection counter	White-brown
5	Double grinder relay output	White-red
6	GND	Yellow-black

OUT7

Pin	Description	Colour
1	Pump	Orange-red
2	230 Vac Phase	White 1mmq
3	Pump	Green-blue
4	Neutral	Red 1mmq
5		
6		



IN1

Connector minifit
16 vie

IN1

Pin	Description	Colour	Pin	Description	Colour
1	+5 volt Flow detector power supply	White-black	9	Water micro vacuum	Blue
2	Common inputs	Yellow	10	Nozzle support micro f.c.	White-Grey
3	Flow detector	White-brown	11	Micro translator safety	
4	Cup release micro f.c.	Orange	12	Micro spoon device	Purple-Green
5	Micro cup vacuum	White-Red	13	Micro f.c. column rotation	
6	Micro coffee doser	Orange-blue	14	Micro too full	Red-Green
7	Coffee group micro f.c.	Green	15	Micro Sugar convoy	Purple-brown
8	Coffee group micro presence	Grey-purple	16	Free	

OUT6

Socket connector 2 VIE MATE N- LOCK
pin contacts

OUT6 (grinder)

Pin	Description	Colour
1	Grinder motor	Blue 1.5mmq
2	Grinder motor	Black 1.5mmq

Socket connector 9 VIE MATE N- LOCK
pin contacts

POWER SUPPLY

Pin	Description	Colour
1	+ 24Vdc	Red 1.5mmq
2	N.C.	
3	GND	Black 1.5mmq

IN2

NTC

Connector 6471 2 vie

MOTOREDUCER

EXPRESSO

Motoreducer	BVM 920	BVM 950	BVM 970 D/C	BVM 970 M/C
1	Sugar	Sugar	Tea	Chocolate
2	Tea	Instant coffee	Chocolate	Milk
3	Lyo Coffee	Chocolate	Milk	Instant coffee
4	Milk	Milk	Instant coffee	Tea
5	Chocolate	Tea	Instant	
6	Coffee group	Coffee group	Coffee group	Coffee group
7			Sugar	Sugar

INSTANT

Motoreducer	BVM 920	BVM 950	BVM 970
1	Coffee	Sugar	Instant
2	Sugar	Lyo Coffee	Instant
3	Tea	Instant	Lyo coffee
4	Chocolate	Chocolate	Sugar
5	Milk	Milk	Chocolate
6	Instant	Tea	Milk
7			Tea

MOTOMIXER

ESPRESSO

Motomixer	BVM 920	BVM 950	BVM 970 D/C	BVM 970 M/C
1	Tea	Instant coffee	Tea	Milk-Chocolate
2	Lyo coffee	Milk-Chocolate	Milk-Chocolate	Instant coffee
3	Milk-Chocolate	Tea	Instant coffee	Instant
4			Instant	
5				
6				

INSTANT

Motomixer	BVM 920	BVM 950	BVM 970
1	Coffee	Lyo coffee	Instant
2	Tea	Instant	Instant
3	Milk-Chocolate	Milk-Chocolate	Lyo coffee
4	Instant	Tea	Milk-Chocolate
5			Tea
6			

ELECTROVALVES

EXPRESSO

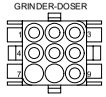
Electrovalves	BVM 920	BVM 950	BVM 970 D/C	BVM 970 M/C
1	Expresso Coffee	Expresso Coffee	Expresso Coffee	Expresso Coffee
2	Tea	Instant coffee	Hot water	Milk-Chocolate
3	Milk-Chocolate	Milk-Chocolate	Tea	Instant coffee
4	Lyo coffee	Tea	Milk-Chocolate	Tea
5	Hot water	Hot water	Instant coffee	
6			Instant	

INSTANT

Electrovalves	BVM 920	BVM 950	BVM 970
1	Hot water	Lyo coffee	Instant
2	Instant	Instant	Instant
3	Milk-Chocolate	Milk-Chocolate	Lyo coffee
4	Tea	Tea	Milk-Chocolate
5	Coffee		Tea
6			

BVM CONNECTOR PLATE

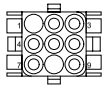
GRINDER-DOSER



Socket connector 9 VIE MATE N- LOCK
socket contacts

Pin	Description	Colour
1	Grinder motor	Blue1mmq
2	Grinder motor	Black 1mmq
3	Coffee doser- Disinfection	Brown
4	+ 24 Vdc	Yellow- black
5	Micro coffee doser	Orange- blue
6	Input common	Yellow
7	N.C.	
8	N.C.	
9	Double grinder	White-red

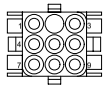
MOTOMIXER



Socket connector 9 VIE MATE N- LOCK
pin contacts

Pin	Description	Colour
1	N.C.	
2	Motomixer 1	Gry-black
3	Motomixer 2	Red-blue
4	Motomixer 3	Pink
5	Motomixer 4	Grey
6	Motomixer 5	White
7	Motomixer 6	Blue
8	N.C.	
9	+ 24 Vdc	Yellow-black

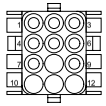
MOTOREDUCER



Socket connector 9 VIE MATE N- LOCK
socket contacts

Pin	Description	Colour
1	+ 24 Vdc	Yellow-black
2	N.C.	
3	Motoreducer 1	Purple-brown
4	Motoreducer 2	Black- blue
5	Motoreducer 3	Brown-black
6	Motoreducer 4	White-green
7	Motoreducer 5	White-blue
8	Motoreducer 6	Yellow-red
9	Motoreducer 7	Purple

ELECTROVALVES



Socket connector 12 VIE MATE N- LOCK
socket contacts

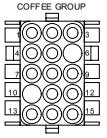
Pin	Description	Colour	Pin	Description	Colour
1	Electrovalve 1	Yellow- purple	7	N.C.	
2	Electrovalve 2	Blue-orange	8	N.C.	
3	Electrovalve 3	Yellow-orange	9	N.C.	
4	Electrovalve 4	Yellow-white	10	N.C.	
5	Electrovalve 5	Green-Orange	11	N.C.	
6	Electrovalve 6	White- Grey	12	+ 24 Vdc	Yellow-black

TANK (only for BMV 970)

Socket connector 2 VIE MATE N- LOCK
socket contacts

Pin	Description	Colour
1	Input common	Yellow
2	Water micro vacuum	Blue

COFFEE GROUP



Socket connector 15 VIE MATE N- LOCK
pin contacts

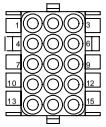
Pin	Description	Colour	Pin	Description	Colour
1	Pump	Green-blue	9	Motorid. coffe group	Yellow-red
2	Pump	Orange-red	10	N.C.	
3	Resistor	Red	11	+5 volt Flow detector power supply	White-black
4	Resistor	White	12	Flow detector	White-brown
5	Mass	GV 1.5mmq	13	Coffee group micro f.c.	Green
6	N.C.		14	Coffee group micro presence	Purple-grey
7	+ 24 Vdc	Yellow-black	15	Input common	Yellow
8	EV. coffee group	Yellow-purple			

24 Vdc
HEATED CUP

Socket connector 3 VIE MATE N- LOCK
socket contacts

Pin	Description	Colour
1	+ 24Vdc	Red
2	N.C.	
3	GND	Black

DOOR WIRING



Connettore femmina 15 VIE MATE-N-LOCK
contatti maschi

Pin	Description	Colour	Pin	Description	Colour
1	Sugar motoreducer	Purple	9	Input common	Yellow
2			10	+ 24 Vdc	Giallo-Nero
3	Cup micro vacuum	White-red	11	Cup release motoreducer	White-black
4	Micro spoon device	Purple-green	12	Cup column motoreducer	Green-red
5	Sugar micro conv	Purple-brown	13	Spoon devive notoreducer	Orange-blue
6	Cup micro release	orange	14	GND	Black
7	Selection counter	White-brown	15	GND	Yellow-green
8	Sugar conv. motored.	Green-black			

Cup motor connector

Pin	Description	Colour
1		
2		
3	MCup column motoreducer	Red-green
4	GND	Nero
5		
6	Cup release motoreducer	White-black

Micro cup connector

Pin	Description	Colour
1	Cup micro vacuum	White- red
2	Input common	Yellow
3	Cup release micro f.c.	Orange

Approvato

Verificato

Data 25.02.04	Bianchi vending group	SCHEMA ELETTRICO – SCHEMA ELECTRIQUE	Cod.
Dwgn. Beccalli		BVM	0
A3(0.6=1)DP.A2			

Esquema eléctrico